

Ofen-Paella (4 Personen)



Zutaten

1 großes Mais-Hähnchen (2 kg)
250 g Risotto-Reis
100 g Erbsen
2 rote Paprika
12 Oliven
¾ l Gemüsebrühe
500 g Tomatensoße
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
0,2 l Weißwein
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
2 x 1 EL Currypulver
Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Hähnchen waschen, trockentupfen, in Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und 1 EL Currypulver würzen. Die Teile auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Paprika waschen, trockentupfen und in kleine Streifen schneiden. Die Erbsen aus der Schale entfernen. Die Oliven einmal teilen. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, erst die Zwiebeln darin goldgelb anbraten, dann die Paprikastreifen mit hinzugeben und alles so lange braten bis die Masse hellbraun und weich ist.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe in einem Topf zubereiten, den Reis hineingeben und etwa 20 Minuten bei niedriger Temperatur leicht köcheln lassen. Immer wieder mal mit dem Kochlöffel umrühren, damit nichts anhängt. Nach den 20 Minuten Weißwein, Tomatensoße, Erbsen, Rosmarin und Thymian mit hinzugeben und alles so lange köcheln bis die Masse schön sämig ist (10-15 Minuten).

Den Topf von der Herdplatte nehmen, das restliche Currypulver, Knoblauch, Oliven, Zwiebel-Paprika-Gemisch und 1 EL Olivenöl mit unterrühren. Am Schluss mit Salz abschmecken, das Ganze auf ein Backblech geben und in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile darin bei höherer Hitze von beiden Seiten in 15 Minuten fertig braten. Diese danach auf die Reismasse im Backofen legen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Zum fertigen Paella kann auch etwas Weißbrot beigelegt werden.