Andalusische Paella (Fleischpaella)

Zutaten:

180 g Rundkornreis
6 Hähnchen-Unterschenkel
1 kleineres Kaninchen (oder 500g Lammfleisch oder Wildschwein) in Stücke zerteilt
1/2 Chorizzo (scharfe spanische Salami)
50 g Speckwürfel
150 g tiefgekühlte Erbsen
3 rote Paprika-Schoten
2 Zehen Knoblauch
2 Schalotten
ca. 1,5 l Hühnerbrühe
0,3 g Safran
Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung:

In einer guten Pfanne (am Besten gußeisern, es muss keine Paella-Pfanne sein) ca. 1 EL Olivenöl leicht erhitzen; zuerst die Hähnchenteile, danach das andere Fleisch scharf anbraten und in den vorgeheizten Backofen (200° - 30 Minuten) geben. Dann wieder etwas Olivenöl dazugeben, die gewürfelten Schalotten, den Speck und den gehackten Knoblauch anschwitzen, den gewaschenen Reis dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit einem guten halben Liter Hühnerbrühe ablöschen; die angebratenen Hähnchen- und Fleischstücke dazugeben. Immer wieder umrühren und gelegentlich etwas Brühe nachgießen (bis kurz vor dem Ende der Garzeit sollte die Konsistenz leicht "suppig" sein. Die Erbsen und den in ca. 5 mm große Würfel geschnittenen Paprika unterrühren, das Safranpulver (oder die Safranfäden) und etwas Pfeffer zugeben, nochmals etwas Brühe nachgießen und umrühren. Die Brühe sollte jetzt in den nächsten ca. 10 Minuten verdampfen, die Paella sollte die Konsistenz eines Risottos erhalten.

Tipp: Ein leicht gekühlter Rotwein (am Besten einen Rioja) oder einen schönen Beaujolais Nouveau oder Primeur servieren.