

Paella valenciana

Paella valenciana

Durchschnitt:

Your rating: None Average: 3.6 (14 votes)

Others

Close

Die Paella ist das weltweit berühmteste Gericht der valencianischen und wohl auch spanischen Küche. Wie alle Gerichte der volkstümlichen Küche hat sie ihren Ursprung in der Kombination der Nahrungsmittel, die den einfachen Leuten zur Verfügung standen. Dies galt insbesondere für das valencianische Obst- und Gemüseland, die Huerta, die das Gebiet mit frischem Gemüse versorgte. Außerdem war es in der Vergangenheit üblich, Hühner und Kaninchen für den familiären Gebrauch zu halten. Dazu kommt der Überfluss an Reis, der in La Albufera angebaut wird. So entstand dieses echt valencianische Gericht, das seinen Namen von der Metallpfanne erhielt, in der es zubereitet wird.

Für:

4

Ingredients:

400 g Kaninchen; 700 g Hühnchen; 300 g grüne Bohnen; 100 g Tavella (junge Bohnenkerne); 200 g Garrofón (spanische weiße Bohnen); 1 reife Tomate; 400 g Reis mit Herkunftsbezeichnung aus Valencia; 8 Löffel Öl; eine Prise süßes Paprikapulver; Safran und Salz.

Elaboration:

Eine Paellapfanne auf das Feuer stellen und das Öl in die Pfanne geben. Sobald das Öl heiß ist, braten wir das in Stücke geschnittene Fleisch darin gut an und geben die grünen Bohnen, die Garrofón und die Tavella hinzu. Zusammen weitere acht Minuten braten und die geriebene Tomate hinzugeben. Sobald alles schön angebraten ist, kommt das Paprikapulver hinzu. Das Ganze nicht anbrennen lassen und die Pfanne bis zum Rand mit Wasser auffüllen. Etwa 30 Minuten kochen lassen und mit Salz abschmecken. Wenn die Brühe auf Höhe der Griffniete der Paellapfanne sinkt, geben wir den Reis hinzu und verteilen ihn in der Pfanne. Anschließend kommt der Safran hinzu und wir lassen die Paella etwa 17 Minuten kochen. Vor dem Servieren noch einige Minuten ruhen lassen.

- **Gemeinden:**

Ademuz

[1]

Bewerten und teilen

Durchschnitt:

Your rating: None Average: 3.6 (14 votes)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.