

Paella von Fabian Aregger

Mengen für 160 Personen

Wenn mit Fleisch: 1/2 dl Öl in Bratpfanne geben und erhitzen. Poulet kurz von allen (den meisten) Seiten heiss anbraten und dann auf Teller schütten und beiseite stellen. Fleisch darf nicht durchgebraten sein, deshalb nicht in heisser Pfanne lassen.

Grossen Topf mit heissem Wasser bereithalten und in einem Krug 2l Bouillon anmachen. Die Bouillon wird in diesem Rezept nicht auf einmal zugegen, sondern immer erst, wenn die Flüssigkeit fast aufgesaugt ist gibt man einen Schuss Bouillon nach, damit die Paella zwar flüssig bleibt, aber nicht schwimmt.

In zwei grossen Bratpfannen Rest des Öl's geben. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Kurz darauf Reis zugeben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und ein bisschen Bouillon zugeben. Während ganzer Kochzeit gut umrühren.

Jetzt auf die Uhr schauen, nach 20min ist der Reis durch. Nun der Reihe nach die Gemüse zugeben, je nach wie lange die Garzeit ist. Sofort nach ablöschen Zucchini zugeben. Nach 5 Minuten Kochzeit Pepperoni zugeben. 5-7 Minuten vor Schluss Tomaten zugeben.

Wenn mit Fleisch: jetzt zugeben und am Ende Garzeit kontrollieren, ob es durch ist.

Jetzt vorsichtig sein mit Bouillon nachgiessen, weil Tomaten nochmals viel Saft ziehen.

Nach 20min probieren und entweder nochmals Bouillon nachgiessen oder wens noch zu flüssig ist Platte hochschalten und unter kräftigem Umrühren Flüssigkeit reduzieren.

Safran zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren auf dem Reis die Zitronenscheiben auslegen und während dem Essen die Zitrone über dem Essen ausdrücken.

Quelle: Wouche

Tags: Einfach, schnell, Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.6 kg Langkornreis | Reis mit Kochzeit 20min (!) Wer Lust, Zeit und die Musse hat darf ihn auch waschen ;D |
| 32 Stück Pepperoni | in Würfel geschnitten |
| 32 Stück Zucchetti | in Scheiben geschnitten |
| 64 Stück Tomaten | ge-8-elt |
| 8.0 Liter Weisswein | |
| 16 Stück Zitronen | in Scheiben geschnitten |
| 160 Stück Bouillonwürfel | |
| 80 Stück Knoblauchzehen | sehr fein gehackt |
| 4.8 Liter Olivenöl | |
| 20.8 g Safran | gemahlen!, entspricht 2 Pack à je 5 Briefchen à 130mg |
| 48 Stück Zwiebeln | sehr fein gehackt |
| 8 kg Pouletgeschnetzeltes | |

Für Fleischvariante 500g Poulet reinnehmen.

Zubereitung am einfachsten in sehr grossen, mehreren Bratpfannen und nicht alles in einem grossen, tiefen Topf. Die Gefahr, dass der Reis verkocht ist viel geringer.

Bouillon wird nicht wie typisch alles auf's mal hineingeschüttet! Einfach heisses Wasser bereithalten und in einem 2l-Massbecher die Bouillon anmachen. Immer erst wieder Bouillon zugeben, wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist.