

paella von Silvano Cortesi

Mengen für 10 Personen

1
Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden.

2
Die Kaninchenteile herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

3
In einem grossen Bräter oder in einer entsprechenden Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl kräftig erhitzen. Die Hälfte der Kaninchenteile darin beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Dann weitere 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die restlichen Fleischstücke ebenfalls goldbraun anbraten. Ebenfalls in die Schüssel geben.

4
Während das Kaninchen brät, die Tomaten in Würfel schneiden.

5
Wenn nötig noch etwas Olivenöl zum Bratensatz geben und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Tomaten und den Thymian beifügen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Kaninchenteile einschichten und alles mit dem Brandy oder Cognac sowie dem Weisswein ablöschen. Kräftig aufkochen lassen. Dann die Pfanne decken und das Kaninchen auf eher kleiner Hitze etwa 1½ Stunden sanft weich schmoren. Zugedeckt in der Pfanne beiseitestellen.

6
Inzwischen die Erbsen an- oder auftauen lassen. Die Rüebli schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Bohnen und die Kefen rüsten, entfädeln und schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spitzpeperoni längs halbieren, weisse Scheidewände und Kerne entfernen und die Hälften in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. Bis hierhin kann das Gericht vorbereitet werden.

7
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine grosse Gratinform, eine Paella-Schüssel oder -Pfanne bereitstellen.

8
In einer kleineren Pfanne die Bouillon aufkochen. Den Safran beifügen und gut verrühren, dann die Bouillon nur noch warm halten. Den Bräter mit dem Kaninchen nochmals erhitzen und warm halten.

9
In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann Rüebli, Bohnen, Kefen und Spitzpeperoni beifügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Wenden 5 Minuten dünsten. Zuletzt die Erbsen und den Reis beifügen und alles noch gut 1 Minute unter Wenden mitdünsten. Den Weisswein dazugiessen, aufkochen und auf grossem Feuer etwa zur Hälfte einkochen lassen. Dann die warme Safranbouillon

dazugießen, kräftig aufkochen und alles in die vorbereitete Form füllen. Die Kaninchenteile in die Paella setzen. Die Garflüssigkeit vom Fleisch mitsamt den Zwiebeln und Tomaten über die Kaninchenstücke verteilen.

10

Die Paella im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten backen; der Reis soll angenehm bissfest sein. Dann die Paella herausnehmen und sofort servieren.

Diese Paella lässt sich bis aufs Backen im Ofen sehr gut vorbereiten, sodass man ausser dem Andünsten des Gemüses keine Küchenarbeit mehr hat, wenn die Gäste kommen. Anstelle von Kaninchen kann man die Paella auf die gleiche Art auch mit Huhn zubereiten. In diesem Fall rechnet man mit zwei Poulets, die man in 6–8 Stücke teilt (der Metzger übernimmt diese Arbeit gerne für Sie). Die Garzeit des Pouletfleisches beträgt etwa 1 Stunde.

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 Stück Zwiebeln	
2.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.0 dl Olivenöl	Esstlöffel
500 g Tomaten	
1.0 g Thymian	Bund
3.0 dl Weisswein	
250 g Erbsen	
300 g Rüebli	
300 g Bohnen	Grün
250 g Bohnen	KEFEN
2.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 g Safran	Briefchen
6.0 dl Olivenöl	Esstlöffel
833 g Risottoreis	
3.0 dl Weisswein	