Paella mit Hühnchen

Für 4 Personen

300 g Rundkornreis	2 Hühnerbrüste	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	200 g Zuckerschoten	je 1/2 gelbe, rote Paprika
0,2 g Safran	1/2 Stk. frischer Kurkuma	400 ml Geflügelfond
200 ml Weißwein	1 Zweig Salbei	1/2 Zitrone, Saft
Salz, Olivenöl		

Zwiebel fein würfeln, in einer flachen, großen Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen, Reis dazugeben, ebenfalls glasig mit anschwitzen, dann mit warmem Gemüsefond und etwas Weißwein ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und ca. 25 -30 Minuten sanft ein köcheln lassen.

Die Safranfäden in warmen Wasser einweichen (so geben sie mehr Farbe und Geschmack ab) und dann mit in die Pfanne geben.

Kaiserschoten bei Bedarf putzen und in Stücke schneiden, Paprika würfeln, Salbeiblätter in feine Streife schneiden.

Hähnchen (auf einem extra Schneidebrett) in mundgerechte Stücke schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl kurz und heiß anbraten; Paprikawürfel mit durchschwenken, mit Salz, Salbeiblättern und geriebenem Kurkuma würzen.

5 Minuten vor Kochende die Kaiserschoten zum Reis geben und unterheben. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Zum Schluss Hähnchen-Paprikapfanne zum Reis geben, alles gut mischen und mit wenigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und garen und auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 05. Juli 2025