

SANNSAELLA

Ein Rezept meiner Mutter ...mein absolutes Lieblingsessen....

Allerdings, meint mal ein Spanier der die Paella bei uns zu Haus gegessen hat, das es halt eher eine **Sansaella** anstatt einer Paella wäre.... sei's drum ...Sau lecker, und kommt bei meinen Gästen immer Mega gut an

Paella ...so wie ich sie halt mach.... also eher eine Sansaella

Rezept für 4 Personen

250 g Hackfleisch

Senf

Ketchup

Petersilie

Paprika Pulver

Chiliflocken

150 g Chorizo

8 Garnelen

250 g Schweinenacken in Streifen geschnitten

1 Paprika in Würfel geschnitten

4 Hähnchen unterkeule

2 Strauch Tomaten geviertelt

250 g Rund Korn Reis (Risotto Reis)

5 Knoblauchzehen geschält

Ca. 750 ml Fleischbrühe

1 Faden Safran

Olivenöl

1 Zitrone geviertelt

1 Zwiebel in Würfel geschnitten

1 Paella Pfanne {wenn ihr die nicht habt: da gibt es im Woolworth wunderbare Tischpfannen mit Deckel für ca. 20 Euro...Perfekt}

Und los gehts mit dem Hackfleisch.

Hieraus machen wir Hackfleischbällchen:

Das Hackfleisch in eine Schüssel, jeweils 1 gehäuften Esslöffel Ketchup und Senf, 30 g gehackter Petersilie, ca. 60 g Paniermehl, Salz, Pfeffer, etwas Currypulver, 1 Teelöffel Chiliflocken und eine gepresste Knoblauchzehe hin zu geben. Alles gut miteinander vermengen, und zu kleinen Eiskugel großen Kugel formen.

Jetzt in einer Schüssel eine Marinade aus 8 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer und Paprika Pulver Erstellen.

Hier könnt ihr jetzt nacheinander erst die kleinen Streifen vom Schweinenacken marinieren, und Danach die Hähnchen marinieren.

Die Hähnchenschlegel jetzt von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur bei geschlossenem Deckel anbraten. Die brauchen etwas länger, je nach Größe ca. 15-20 Minuten.

Die Schlegel rausnehmen, und jetzt nacheinander die Hackfleischbällchen & den Schweinenacken anraten.

Im Anschluss die Zwiebeln, mit dem Paprika vorsichtig anbraten. Die Temperatur jetzt auf null setzen.

Die Schlegel, den Schweinenacken, Hackfleischbällchen und die Chorizo gleichmäßig in der Pfanne verteilen.

Den Reis nun in der Pfanne verteilen, die geschälten Rohen Garnelen und die Tomaten auf den Reis setzten, bzw., die Garnelen leicht im Reis. Versenken.

Die Brühe mit dem Safran vermengen, und auf die Paella gießen. Nochmals den Reis mit etwas Salz und Pfeffer würzen, Deckel auflegen und nun die **Sansaella** zum Kochen bringen.

Bei mittlerer Temperatur, so dass die Brühe in der Paella gerade noch „blubbert“, den Reis ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Bohnen und die Erbsen verteilen.

Weitere ca. 5 Minuten köcheln, so dass der Reis gut gar ist. Die **Sansaella** während des Garens nicht umrühren, aber immer wieder schauen das sie nicht anhängt, und eventuell in der Mitte der Pfanne noch etwas Brühe nachgießen.

Im Idealfall ist die Brühe nun einreduziert und der Reis gar.

die **Sansaella** gleichmäßig auf 4 Teller verteilen und die mit Zitrone garnieren und bestem Baguette servieren.

Einen guten und hasta luego marineros