



Gewürze Schwabe

Paella

Zutaten für vier Personen:

1 Gemüsezwiebel, 4 Knoblauchzehen, 2 Paprikaschoten,

4 Hähnchenbrustfilets, 200 g Schweinefilet, 100 g Garnelen,

8 Eßl. Öl, 3/4L Fleischbrühe, 150 g TK-Erbesen, 250g Rundkorn- oder Wildreis und 2 Eßl. Schwabe's Paella Gewürz.

Nach Belieben mit Muscheln, Shrimps, Scampis ergänzen.

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Paprika putzen und klein schneiden, Hähnchen und Schweinefilet würfeln, Garnelen schälen. 4 Eßl. Öl erhitzen, Paprika und Zwiebeln anbraten, Hähnchenfilet und Schweinefilet zugeben. Knoblauch kann je nach Geschmack gewürfelt oder gepresst werden. 1/3 der Fleischbrühe zugießen und alles 5 Min. ziehen lassen

(nicht abdecken).

In einer großen Pfanne, die in ihren Ofen passt, restliches Öl erhitzen, Reis anrösten, restliche Fleischbrühe zum Reis geben, verrühren und aufkochen lassen. Nun alle Zutaten zum Reis geben und natürlich Schwabe's Paella Gewürz dazu.

Im E-Herd bei 200°Grad, Gas =Stufe 4, ca. 20 min. garen