



Paella

30 Portionen

7,5 kg Fleisch mit Knochen (Kaninchen, Huhn, dicke Rippen vom Schwein)
3 Knoblauchzweibeln
2,5 kg rote Paprika
2,5 kg grüne Bohnen
1 kg große weiße Bohnen (Garrafonas)[Glas]
1 kg Tomaten
2 kg Paellareis (Arroz bomba)
2,4 l Hühnerbrühe (ungesalzen)
Olivenöl
Salz
1 g gem. Safran
15 g Paprika (geräuchert)
ein paar Rosmarinzweige
6 Lorbeerblätter
8 Zitronen

Fleisch in kleine Portionsstücke zerteilen, vom Geflügel die Haut entfernen
Knoblauch pellen, halbieren und den Keim entfernen
Paprika entkernen und in Streifen schneiden, Streifen ggf. halbieren
Grüne Bohnen putzen und in passende Stücke schneiden
Tomaten grob reiben
Hühnerbrühe erhitzen

Das Fleisch in Olivenöl bei nicht zu großer Hitze anbraten, bis es rundum braun ist. Salzen und leicht pfeffern. Grüne Bohnen zugeben und mit anschwitzen. Dann Tomaten, Paprika Knoblauch, weiße Bohnen und Reis zugeben, alles vermengen und gut erhitzen. 50 g Salz, Safran und Paprika zur Hühnerbrühe geben, verrühren und darüber gießen. Mit Alufolie abdecken und bei Kleiner Hitze garen. Hitze weiter reduzieren und weitere 10 Min. ziehen lassen. Eine leichte Kruste am Pfannenboden ist erwünscht.