

Paella (Senjora)

Für ca. 15 Personen:

Hähnchen und Hühnerfleisch mit Knochen in kleine Stücke schneiden; mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen und in Olivenöl anbraten.

Etwas Knoblauch hinzufügen;

Safran in eine große Schale oder in einen großen Topf geben und ^{mit} 20 Tassen Wasser auffüllen.

Wenn das Wasser kocht 10 Tassen Reis hinzugeben.

Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen und zu dem Reis geben. Dazu noch etwas Salz;

In dem Fond von dem Fleisch Zwiebeln; rote + grüne Paprika und Tomatenstücke garen;

Dazugeben in die große Schüssel und den Fond aufbewahren. Die Muscheln, Krabben und Tintenfische in den Fond geben. Mit Salz und Knoblauch würzen. Wenn sie gar sind auch in die große Schüssel geben.

Rote Paprika abziehen und in die Schüssel geben. Dazu kommen noch geschälte Erbsen.

Wenn das Wasser in der Schüssel verkocht ist, ist das Gericht fertig. Gut durchmengen und mit Paprika, Erbsen und Zitronenecden aus garnieren.

In der großen Schüssel servieren;

finito