Paella von ursinak

Mengen für 80 Personen

Wenn mit Fleisch: 1/2 dl Öl in Bratpfanne geben und erhitzen. Poulet kurz von allen (den meisten) Seiten heiss anbraten und dann auf Teller schütten und beiseite stellen. Fleisch darf nicht durchgebraten sein, deshalb nicht in heisser Pfanne lassen.

Grossen Topf mit heissem Wasser bereithalten und in einem Krug 2l Bouillon anmachen. Die Bouillon wird in diesem Rezept nicht auf einmal zugegen, sondern immer erst, wenn die Flüssigkeit fast aufgesaugt ist gibt man einen Schuss Bouillon nach, damit die Paella zwar flüssig bleibt, aber nicht schwimmt.

In zwei grossen Bratpfannen Rest des Öl's geben. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Kurz darauf Reis zugeben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und ein bisschen Bouillon zugeben. Während ganzer Kochzeit gut umrühren.

Jetzt auf die Uhr schauen, nach 20min ist der Reis durch. Nun der Reihe nach die Gemüse zugeben, je nach wie lange die Garzeit ist. Sofort nach ablöschen Zucchini zugeben. Nach 5 Minuten Kochzeit Pepperoni zugeben. 5-7 Minuten vor Schluss Tomaten zugeben.

Wenn mit Fleisch: jetzt zugeben und am Ende Garzeit kontrollieren, ob es durch ist.

Jetzt vorsichtig sein mit Bouillon nachgiessen, weil Tomaten nochmals viel Saft ziehen.

Nach 20min probieren und entweder nochmals Bouillon nachgiessen oder wenns noch zu flüssig ist Platte hochschalten und unter kräftigem Umrühren Flüssigkeit reduzieren.

Safran zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren auf dem Reis die Zitronenscheiben auslegen und während dem Essen die Zitrone über dem Essen ausdrücken.

Quelle: Wouche

Tags: Vegan, schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

6.8 kg Langkornreis	Reis mit Kochzeit 20min (!) Wer Lust, Zeit und die Musse hat darf ihn auch waschen ;D
16 Stück Pepperoni	in Würfel geschnitten
16 Stück Zucchetti	in Scheiben geschnitten
32 Stück Tomaten	ge-8-elt
4.0 Liter Weisswein	
8.0 Stück Zitronen	in Scheiben geschnitten
80 Stück Bouillonwürfel	
40 Stück Knoblauchzehen	sehr fein gehackt
2.4 Liter Olivenöl	
10.4 g Safran	gemahlen!, entspricht 2 Pack à je 5 Briefchen à 130mg
24 Stück Zwiebeln	sehr fein gehackt

Für Fleischvariante 500g Poulet reinnehmen.

Zubereitung am einfachsten in sehr grossen, mehreren Bratpfannen und nicht alles in einem grossen, tiefen Topf. Die Gefahr, dass der Reis verkocht ist viel geringer.
Bouillon wird nicht wie typisch alles auf's mal hineingeschüttet! Einfach heisses Wasser bereithalten und in einem 2l-Massbecher die Bouillon anmachen. Immer erst wieder Bouillon zugeben, wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist.