

Paella

von Ändu

Mengen für 75 Personen

Vegetarische Paella

Quelle: Wouche

Tags: Einfach, schnell, Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

6.38 kg Langkornreis	Reis mit Kochzeit 20min (!) Wer Lust, Zeit und die Musse hat darf ihn auch waschen ;D
15 Stück Pepperoni	in Würfel geschnitten
15 Stück Zucchini	in Scheiben geschnitten
30 Stück Tomaten	ge-8-elt
3.75 Liter Weisswein	
7.5 Stück Zitronen	in Scheiben geschnitten
12.8 Liter Bouillon (flüssig)	
37.5 Stück Knoblauchzehen	sehr fein gehackt
2.25 Liter Olivenöl	
9.75 g Safran	gemahlen!, entspricht 2 Pack à je 5 Briefchen à 130mg
22.5 Stück Zwiebeln	sehr fein gehackt
3 kg Frühlingszwiebeln	

Grossen Topf mit heissem Wasser bereithalten und in einem Krug 2l Bouillon anmachen. Die Bouillon wird in diesem Rezept nicht auf einmal zugegeben, 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 und Bundzwiebel zugeben.

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 Hitze hinzugeben 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.

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.