

Paella mit Jackfruit von Kaspar Blumenstein

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian, Rauchpaprika

40 EL Öl	
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
12 kg Zwiebel	gewürfelt
1.6 kg Paprika	In streifen
32 Stück Knoblauchzehen	gewürfelt
12 Stück Tomaten	
1.0 kg Erbsen	
4.0 g Safran	1 teelöffel safran
2 kg Basmatireis	

1. Gemüsebrühe mit Safran in einem Topf zum kochen bringen für 1-2 minuten dann hitze runter nur damit es warm bleibt
2. paprika, jackfruit und zwiebeln in sehr grosser pfanne anbraten, nach ein paar minuten knoblauch auch noch kurz anbraten.
3. Jetzt die Tomaten und die Paprika gewürze/ thymian hinzufügen.
4. Den Reis mit ein bisschen öl in die Pfanne geben. Reis kurz anbraten aber gut umrühren.
5. Gemüsebrühe langsam hinzufügen
6. Salz und pfeffer
7. kurz kochen lassen und dann auf ziemlich tiefer hitze leicht köcheln lassen für 15-20 min. Möglichst wenig rühren sonst wird der reis matschig aber trotzdem aufpassen das der boden nicht anbrennt.
8. Erbsen hinzufügen, unterrühren und dann die pfanne vom hert nehmen und paar minuten abgedeckt lassen.