

#11 Bonus

by wolcraft®

it works

deine Heimwerkersendung



# Leckere Paella kochen

Zutatenliste und Zubereitung auf der **Outdoorküche**

Diese Paella ist der Knaller auf jeder Grillparty und ihr könnt sie wunderbar am Tag vor der Party vorbereiten. Wenn die Gäste da sind und die Kohle glüht, gebt ihr die fertige Gemüse-Fleischmischung mit dem Reis und der doppelten Gewichtsmenge Gewürzbrühe in die Paellapfanne. Das Gericht könnt ihr beliebig skalieren und die Mengen entsprechend hochrechnen. Achtet auf eine ausreichend große Paellapfanne. Für 8 Personen eignet sich der Durchmesser 55 cm, bei 10 Personen 60 cm.



Hier geht's zur  
**Video-Anleitung der Outdoorküche**



So wird's gemacht:

**Zutaten** für 8 Personen

4 Hähnchenbrüste	✓
1 Chorizo, ca. 400 g (spanische Wurst)	
2 gelbe Paprika	
2 rote Paprika	
4 Zwiebeln	
3–4 Knoblauchzehen	
2 Zucchini	
800 g stückige Tomaten (Dose)	
2 große Tassen Paellareis (z. B. Bomba)	
4 große Tassen Wasser	
Hühnerbrühe (Pulver, ansonsten o. g. Wassermenge entsprechend verringern)	
Paellagewürz (Fertigmischung)	
12–16 Gambas (ca. 3–6 cm große Garnelen)	

**Beilagen**

Oliven	✓
Aioli	
Baguette	
Zitronenspalten	

**Sonstiges**

Paellapfanne (Ø mind. 55 cm)	✓
Grill	
Alufolie	

**Schritt für Schritt**

1. **Hähnchenbrüste** und **Chorizo** in Würfel schneiden.  
Zuerst die Chorizo anbraten. In dem ausgetretenen Fett anschließend die Hähnchenbrustwürfel anbraten.
2. **Gemüse** in Würfel schneiden und anbraten, bis es lecker duftet und etwas Farbe bekommen hat.  
**Tomaten** zugeben und einkochen, bis die Masse im Löffel die Form behält.
3. Gebratenes Fleisch und Chorizo hinzufügen und alles in die Paellapfanne geben.  
**Paellareis** waschen und in der Pfanne einrühren.
4. 4 große Tassen **Wasser** zum Kochen bringen, **Hühnerbrühe** und **Paellagewürz** zugeben, aufkochen und zu der Masse in die Pfanne geben. Auf dem Grill ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.  
Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zugeben.
5. **Gambas** auf die Paella geben und mit Alufolie abgedeckt weitere 15 Minuten garen lassen.  
Die Hitze sollte jetzt nicht mehr zu hoch sein.
6. Mit **Zitronenspalten** garnieren und in netter Gesellschaft genießen.  
Dazu passen **Oliven**, **Aioli** und frisches **Baguette**. Guten Appetit!

Zubereitungszeit ca. 50 min  
Zusätzliche Kochzeit ca. 45 min

