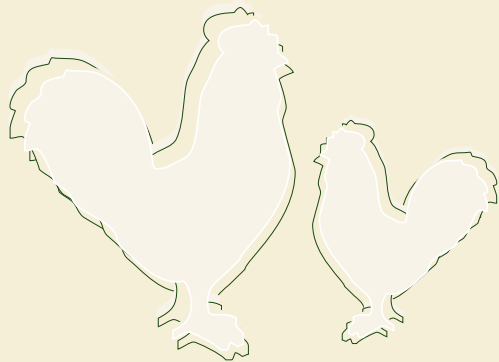
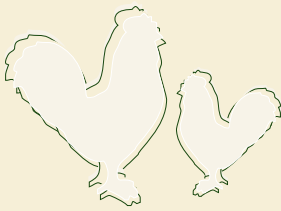




HÄHNCHEN-PAELLA



Landgeflügel



HÄHNCHEN-PAELLA

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Hähnchen-Oberkeulen (alternativ Oberkeulenfleisch)
	Salz, Pfeffer
2-3 EL	Öl
300 g	Paella-Reis
1	rote Paprikaschote
1	gehäufter Teelöffel Paprika edelsüß
700 ml	Hühnerbrühe
150 g	Erbsen



Zubereitung:

Aus der Paprikaschote die Kerne entfernen und würfeln. Hähnchen-Oberkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Oberkeulen von allen Seiten kräftig anbraten. Reis, Paprikawürfel und Paprikapulver zugeben und ein paar Minuten anbraten. Hühnerbrühe hinzugeben und 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Erbsen hinzugeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und der Reis und das Hähnchen gar sind.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.