Paella „Fisch und Fleisch“ vom Grill

Zutaten für 6-8 Personen - Paellapfanne mit 42 cm Durchmesser

	Den Grill für direkte Hitze vorbereiten.
500 g „Frutti di Mare“	auftauen lassen.
300 g TK Erbsen	auftauen lassen.
500 g Hähnchenkeulen	waschen, trockentupfen, großzügig salzen und für 1 Stunde kühl stellen.
400 g Hühnerbrust	waschen und würfeln
2 rote und 2 gelbe Paprika	waschen, halbieren, putzen und würfeln.
8 Knoblauchzehen	schälen und sehr fein würfeln.
3 rote Zwiebel	schälen und würfeln.
8 Tomaten	waschen und vierteln
550 g Fischfilet	waschen und würfeln.
400 g Muscheln	waschen und putzen.
300 g King Praws	waschen und putzen. Die Hähnchenkeulen und die King Praws auf dem Grill kurz angrillen. Den Rost säubern, die Paellapfanne auf den Grill stellen, heiß werden lassen.
10 EL Olivenöl	darin verteilen und das Huhn (Brust und Keulen) rundherum scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch sowie Paprika zugeben und kräftig anbraten.
10 Safranfäden	in etwas lauwarmem Wasser auflösen.
1 Lorbeerblatt	und
375 g Paella-Reis	in die Paella-Pfanne geben, alles mischen und kurz mitbraten. Mit
Salz und Pfeffer	kräftig würzen und die Tomaten zugeben.
150 ml Weißwein	angießen und kurz reduzieren lassen. Das Safran-Wasser sowie
750 ml Hühnerbrühe	angießen, gut mischen Deckel schließen und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe angießen. Erbsen, King Praws, Frutti di Mare, Fischfilet, Muscheln zugeben, vorsichtig durchmengen, Deckel schließen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.
3 Bio-Zitronen	waschen, vierteln am Rand der Paella verteilen, 5 Minuten ziehen lassen.
1 Bund Petersilie	waschen und fein hacken. Über die Paella streuen und sofort servieren.

Das passt dazu: Weißwein, spanisches Bier