

Paella

Zutaten für 4 Personen

4 EL Olivenöl
 4 Pouletunterschenkel
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer
 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
 200 g Rundkornreis
 einige Safranfäden
 2 dl Gemüsebrühe
 1/2 TL Piri Piri
 1 kg Miesmuscheln
 1 dl Weißwein
 6 Tomaten
 2 rote Peperoni/Gemüsepaprika
 4 Scheiben Seeteufel
 8 Riesenkrevetten/-garnelen
 mit Schale
 Zitronenscheiben



Vorbereiten

Die Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Den Stielansatz der Tomaten kreisförmig ausschneiden, die Gemüsefrüchte vierteln, die gallertähnliche Masse mit den Kernen entfernen und hacken. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Die Peperoni im kochenden Salzwasser 10 Minuten kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, schälen, die Gemüsefrüchte halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen, in Streifen schneiden.

Zubereiten auf dem Grill


Die Universalpfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Pouletschenkel darin rundum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenkerne zugeben und bei großer Hitze rührbraten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Reis, Safranfäden und Piri Piri zugeben, kurz mitdünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Flamme garen. Muscheln auf den Reis verteilen, Weißwein darüber gießen, weitere 5 Minuten zugedeckt kochen.

Tomaten und Peperoni unterrühren, Krevetten und Seeteufel auf den Reis legen und bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen.

Die Paella mit den Zitronenscheiben garnieren.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Vulkanposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost, Universalpfanne
Vorheizen	ca. 5 Minuten auf der Stufe 