Paella

fuer 6 Personen

Zutaten

	Pfeffer, weiÃŸ
	Salz
1	Paprika, gruen
1	Paprika, rot
1 l	Bruehe, Fleisch
1 Tasse/n	Erbsen, gefroren
1 Tasse/n	Oel, Oliven-
1/8 l	Wein, weiss
10	Oliven, gruen
2 Messerspitze/n	Safran
2 - 4	Zwiebeln, weiss
2 - 4 Zehe/n	Knoblauch
200 g	Krabben
250 g	Miesmuscheln
250 g	Rotbarschfilet
300 g	Reis
4	Tomaten
6	Bratwurst
800 g	Haehnchenschnitzel

HÃ¤hnchenschitzel in kleine Teile schneiden, salzen und pfeffern; Zwiebeln und Knoblauch fein hacken; Paprika putzen, waschen und in feine Streifen schneiden; Tomaten achteln; Fischfilet zerkleinern, salzen.Den grÃ¶ÃŸten Teil des Ã–ls erhitzen, die HÃ¤hnchenteile darin 10 Minuten goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch und Reis zugeben und unter RÃ¼hren glasig werden lassen; die Paprika zufÃ¼gen. HeiÃŸe FleischbrÃ¼he aufgieÃŸen und Safran zufÃ¼gen. Alles 15 Minuten ohne umzurÃ¼hren kÃ¶cheln lassen. Krabben, Muscheln, Fisch, Erbsen und Tomaten untermischen, Wein dazugeben. Das Ganze 10 bis 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Vor dem Servieren mit halbierten Oliven und BratwÃ¼rstchen garnieren.