Paella

fuer 6 Personen

Zutaten

	Pfeffer, weiss
	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

Haehnchenschitzel 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 groessten Teil des Oels erhitzen, die Haehnchenteile darin 10 Minuten goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch und Reis zugeben und unter Ruehren glasig werden lassen; die Paprika zufuegen. Heisse Fleischbruehe aufgiessen und Safran zufuegen. Alles 15 Minuten ohne umzuruehren koecheln 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 Bratwuerstchen garnieren.