

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Chicken Paella

& Blanc Torreon

Zutaten (für 4 Personen)

2 Hähnchenbrustfilets
100 g Chorizo
250 g Paella Reis
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
1 EL getrockneten Oregano
1 TL Kurkuma
750 ml heiße Hühnerbrühe
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Paprikaschoten von Kernen befreien und in 2 x 2 cm breite Streifen schneiden. Chorizo in Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilets von restlichen Sehnen befreien und quer zur Faser in mundgerechte Stücke schneiden.

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenstücke darin von allen Seiten bei hoher Temperatur kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

Temperatur der Pfanne auf mittlere Hitze reduzieren. Zwiebeln, Knoblauch, Chorizo und Paprika in der offenen Pfanne dünsten, bis das Gemüse etwas weich wird. Paella Reis einrühren und 2 Minuten anrösten. Alles mit Oregano und Kurkuma würzen. Mit heißer Hühnerbrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, Hähnchenstücke dazu geben. Die Paella bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen wurde und der Reis gar ist. Ab und zu umrühren. Abschließend mit etwas Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen. Zu diesem unkomplizierten, chilenischen Rezept empfiehlt Álvaro auch einen unkomplizierten Weißwein, den Blanc Torreon. ¡Buen provecho!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de