

6 Personen (gute Esser ;-))
1 Paellapfanne für 9 Portionen

6 Hähnchenschenkel (Ober/Unterschenkel teilen) mit Salz und Pfeffer gewürzt
500 g Miesmuscheln oder Venusmuscheln
12 große Garnelen in etwas Knoblauchöl, Salz und Pfeffer mariniert
600 g Reis
1400 ml Hühnerbrühe (300 ml Weißwein, 200 ml Sherry, Rest Wasser), darf gut würzig sein, da es alles würzen muss!
4 frische Tomaten (gerieben, ohne Schale) oder 1 Dose Polpa (geschält)
300 g Bohnen
300 g Erbsen
3 Paprika (rot, grün, gelb)
2 große Zwiebeln
6 Knoblauchzehen (ich püriere sie immer mit neutralem Öl, dann geht es auch schön in die Muscheln.)
Pflanzenöl
Safran oder Kurkuma (angeblich nehmen die Spanier nur Kurkuma)
Majoran

Hähnchenschenkel von allen Seiten auf dem Grill kurz grillen und zur Seite legen.
Scampi von allen Seiten auf dem Grill kurz grillen und zur Seite legen.
Paellapfanne auf den Rost stellen und Öl hinzugeben.
Muscheln in Paellapfanne geben, etwas Knoblauchöl darüber geben und warten, bis sie sich öffnen (Geschlossene entsorgen).
Die Muscheln im Anschluss in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
Paprika, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und restliches Knoblauchöl in der Pfanne in Pflanzenöl anbraten.
Reis darüber geben und etwas verrühren.
Die gesamte Hühnerbrühe inklusive Safran oder Kurkuma, Oregano und 1 Dose Tomaten bzw. die geriebenen Tomaten darüber geben und jetzt NICHT mehr rühren (die spätere Kruste in der Pfanne ist gewollt).
Hähnchen schön auf der Reismenge verteilen und Deckel auf den Grill.
Nach ca. 30 Minuten die Muscheln und die Scampi ebenfalls auf der Pfanne verteilen und ggf. noch etwas Brühe nachgießen.
Deckel wieder auf den Grill.
Nach weiteren 10 Minuten sollte die Paella soweit fertig sein.
Noch ca. 10 weitere Minuten mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.
Zum Schluss Zitronenspalten darauf verteilen und Petersilie darüber streuen.
Fertig!