



## PAELLA Á LA GOURMET FLAMAND

### Zutaten:

500g Risotto-Reis (auch Milchreis)  
3 Chorizzo-Würste (nach Geschmack mild oder scharf)  
500g Hähnchenbrustfilet gewürzt mit Épice Volaille von Gourmet Flamand  
2 große Zwiebeln fein gehackt  
4 Knoblauchzehen fein gehackt  
1 Döschen (1g) Safran  
250g Erbsen (TK)  
1 Rote, 1 Gelbe Paprika-Schote  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Einen Schuss Brandy  
1 Flasche Dulac Chardonnay  
0,5l Gemüsefond

### Zubereitung:

Man kann zwar eine große Bratpfanne benutzen, am besten eignet sich aber eine richtige Paella-Pfanne. Diese erhitzen und reichlich Olivenöl darin heiß werden lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin scharf anbraten. Danach die Chorizzo, die wir längst halbiert und dann in Scheiben geschnitten haben, sowie das gewürfelte Hähnchenbrustfilet dazugeben und scharf anbraten. Jetzt einen ordentlichen Schuss Brandy in die Pfanne geben und mit einem Stabfeuerzeug anzünden. (Vorsicht! Es könnte eine Stichflamme geben) Nachdem die Flamme erloschen ist, den Reis kurz noch mit anbraten und anschließend mit einer halben Flasche Wein und dem Fond ablöschen. Gut verrühren und für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Immer wieder durchrühren. Zwischendurch den Wein langsam nachgießen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die Erbsen dazugeben. Dazu passen Miesmuscheln und geröstete Garnelen.