

Kochen mit Klaus

Paella mit Filet & Chorizo

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 4 Knoblauchzehen,
- 2 Möhren, 200 g TK-Bohnen, 1 rote Paprika, 2-3 Tomaten, Pfeffer,
- 800 ml Gemüsebrühe 1 TL Safranpulver, 50 g Butter, Olivenöl, Salz,
- 200 g Risotto-Reis, 150 ml Weißwein, 200 g Chorizo-Wurst,
- gerebeltes Oregano & Basilikum, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Knoblauch, Zwiebel fein, Paprika grob würfeln. Möhren in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten achteln. Bohnen, Paprika u. Möhren 8 Min. in heißer Brühe kochen, abgießen u. Brühe auffangen. Chorizo in dünne, Filet in kleine Scheiben schneiden.



2. Filet in heißem Olivenöl von jeder Seite anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Chorizo, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten. Reis kurz mitbraten, Safran einrühren, mit Wein u. Brühe nach u. nach angießen. 20-25 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Gegartes Gemüse unterheben, salzen u. pfeffern, Kräuter einrühren. Tomaten u. Fleisch 5 Min. vor Garende unterheben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: *Mit einem trockenen Weißwein genießen.*

