

---

---

# Paella mixta

## Buntgemixte Paella

(4 Portionen – Foto)

---

**300 g Miesmuscheln**

---

**100 g Venusmuscheln**

---

**4 Hummerkrabbenschwänze**

---

**4 Hähnchenkeulen**

---

**Salz**

---

**Pfeffer aus der Mühle**

---

**1 Tasse Olivenöl**

---

**4 Knoblauchzehen**

---

**1 Zwiebel**

---

**1 rote Paprikaschote**

---

**1 gelbe Paprikaschote**

---

**1 kleine Stange Lauch**

---

**1 Stange Staudensellerie**

---

**200 g Langkornreis**

---

**1 Glas Weißwein**

---

**250 ml (¼l) Fleisch- oder Geflügelbrühe**

---

**1 Prise Safran**

---

**1 Prise Cayennepfeffer**

---

**½ Tasse frisch gehackte Kräuter**

---

---

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser mit einer Bürste säubern. Die Hummerkrabbenschwänze abspülen. Die Muscheln und die Hummerkrabben auf ein Küchentrepp legen und abtropfen lassen. Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen darin 8–10 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Hummerkrabbenschwänze im verbliebenen Bratfett kurz anbraten, herausnehmen und zu den Hähnchenkeulen geben.

Die feingehackten Knoblauchzehen ins verbliebene Bratfett geben und glasig dünsten. Die feingehackte Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Den Lauch und den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zum restlichen Gemüse geben und glasig dünsten.

Die Muscheln dazugeben und zugeeckt so lange dünsten lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Eine Paellaform mit etwas Olivenöl austreichen und den Langkornreis darin glasig dünsten.

Die Hähnchenkeulen, die Hummerkrabbenschwänze, das Gemüse und die Muscheln dazugeben, mit dem Weißwein und der Fleisch- oder Geflügelbrühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Safran und Cayennepfeffer kräftig würzen und alles gut miteinander vermischen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten garen.

Herausnehmen, nochmals abschmecken und mit frisch gehackten Kräutern bestreut servieren.