

saisonküche

Arroz brut a la mallorquina



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 30 Minuten köcheln + ca. 5 Minuten ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 660 kcal

Eiweiss: 42 g

Fett: 28 g

Kohlenhydrate: 60 g

Tipps zu diesem Rezept

- Andreu Genestra mischt unter die Gewürzpaste 30 g gebratene Kaninchen- oder Pouletleber, die er mit den restlichen Zutaten im Mörser fein verreibt.

Zubereitung

- Spareribs der Länge nach in Stücke schneiden. Wurst längs in Scheiben, diese wiederum in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoni halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden. Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Artischockenböden in Stücke schneiden.
- Poulet und Kaninchen in einer weiten Pfanne rundum im Öl ca. 5 Minuten anbraten. Spareribs beigegeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wurst, Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Coco-, Soissonsbohnen und Artischocken dazugeben und kurz mitdünsten. Reis beigegeben und glasig dünsten. Alles mit Bouillon ablöschen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Nelkenpulver, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.
- Inzwischen für die Gewürzpaste Petersilie fein hacken. Knoblauch pressen. Beides mit dem Safran mischen. Gewürzpaste und Crevetten zum Reis geben und alles zugedeckt ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Zutaten für 6 Portionen

250 g	Spareribs
100 g	Butifarró (mallorquinische Blutwurst) oder Chorizo
1	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
2	Peperoni, rot und gelb
50 g	Cocobohnen oder grüne Bohnen
2	Artischockenböden aus der Dose, abgetropft
250 g	Pouletstücke mit Knochen
250 g	Kaninchenragout
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
50 g	Soissonsbohnen aus der Dose, abgetropft
400 g	Risottoreis, z. B. Carnaroli
2 l	schwache Gemüsebouillon
0.5 TL	Nelkenpulver
1 TL	Zimt
6	ganze gekochte Crevetten à ca. 70 g

Gewürzpaste

4 Zweige	Petersilie
2	Knoblauchzehen
2	Briefchen Safran