

SCHWARZER REIS MIT KLEINEN TINTENFISCHEN

ZUBEREITUNG

Die Tintenfische über Nacht im Kühlchrank auftauen lassen. Anschließend unter dem Wasserhahn säubern und in Scheiben schneiden.

Die grüne Paprika mitsamt Zwiebel in 50 ml Olivenöl zermahlen und in der Paella Pfanne oder Pfanne geben. Das Ganze ein wenig goldbraun anbraten und die in Scheiben geschnittenen Tintenfische dazugeben.

Ein paar Minuten später werden die passierten Tomaten hinzugeschüttelt. Das Ganze wird jetzt schön umgerührt und der Mittelkornreis hinzugegeben.

Im Anschluß den Liter Fischfond, 4 gr. Tintenfischfarbe, die Gewürzpackung "Marinera" hinzugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abrunden. In den nächsten 6 - 7 Minuten gelegentlich umrühren, das Feuer runterdrehen und warten bis die Flüssigkeit verdampft.

Den Reis probieren. Wenn dieser fertig ist vom Herd nehmen und auf dem Tisch bedeckt mit einem Tuch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Serviervorschlag: den Reis ein wenig kleingehackte frische Petersilie geben und mit einem Stück Zitrone dekorieren.

ZUTATEN

1 grüne Paprika
1 Zwiebel
Ca. 50 mL Olivenöl "Selección Maku-lata" *
500 gr. Mittelkornreis (Arroz Bomba) *
4 gr. Tintenfischfarbe *
1 Konservenglas passierte Tomaten von Andusol Ca. 350 gr. *
1 Kg. kleine Tintenfische "Patagonia" *
1 Liter Fischfond *
Salz und Pfeffer *
1 Zitrone
frische Petersilie
1 Gewürzpackung "Paellero Carmencita Marinera" *

Die mit dem (*) gekennzeichneten Zutaten, können Sie in unserem Laden finden.

TIPPS: SOLERA-KOELN.DE



Danksagungen
Lokalisation: WMF - Schildergasse
106-108 - 50667 Köln
Fotografie: hugomonteros.com
Rezept und Durchführung: Pepa Bascón Maqueda
Solera Lebensmittel GmbH
Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Köln

