

Kaninchen-Paella



2 Esslöffel	Olivenöl , bei Bedarf 3
400 Gramm	gekochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch
1 x	Zwiebel
2 x	Knoblauchzehen
100 Gramm	Asternpilze
100 Gramm	grüne Erbsen , TK
3 x	Portionen bissfest gegarter Reis
1 Schuss	Weißwein
1 Tasse	Gemüse- oder Wildbrühe , bei Bedarf 2
1 x	Messerspitze Safran
1 Prise	Cayennepfeffer
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 Gramm	gekochte Miesmuscheln
3 x	gekochte Krebse , je nach Größe bis zu 8
100 Gramm	Kirschtomaten

Das Olivenöl in einer Paellapfanne erhitzen. Das in feine Würfel oder Streifen geschnittene Kaninchenfleisch darin braten. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Asternpilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und je nach Bedarf klein schneiden.

Die grünen Erbsen mit dem restlichen Gemüse zum Fleisch geben und vier bis fünf Minuten dünsten.

Den Reis unter das Gemüse heben. Mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Mit Safran, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Miesmuscheln, die gekochten Krebse und die gewaschenen, halbierten Kirschtomaten dekorativ auf der Paella anrichten.

Im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten erhitzen.

Die Paella herausnehmen, ausgarnieren und servieren.