

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Spanische Hirsepaella

Gattung: Eintopf, Fleisch, Garnele, Geflügel, Hirse, Huhn, Spanien, Paella

300 g	Hirse,	1	Lauch (Rädchen),
3/4 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe,	2	Karotten (Rädchen),
1	Lorbeerblatt,	2	Zucchini (Rädchen),
	Olivenöl,	2	rote Paprika (Streifen),
2	Knoblauchzehen (halbiert),	2	Zwiebeln (gehackt),
2	Hühnerbrüstchen (Streifen),		Salz,
2	Schweineschnitzel		Pfeffer,
	-(Streifen),		Curry
500 g	Garnelen,		

Die Hirse heiss abwaschen und abtropfen lassen.

Die Fleischbrühe mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen und die Hirse hineingeben.

Die Hitze reduzieren und den Topf schliessen.

Die Hirse bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen.

Im heißen Olivenöl die Knoblauchzehen etwas rösten und wieder herausnehmen.

Das Fleisch in diesem Öl unter Wenden anbraten. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Die Hirse und die Garnelen dazugeben, umrühren und nochmals gut durchziehen lassen.