

Arroz al Jorge

„Don´t call it Paella!“ Kochcast-Hörer Johannes Leusch hat dieses Gericht für uns gezaubert. Er nennt es „Arroz al Jorge“. Johannes sagt: „Ich habe überlegt, was gut zu Euch passt und habe in Anlehnung an Jörgs Vorlieben den „Arroz al Jorge“ kreiert.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

300 g Paellareis
2 -3 Zweige Rosmarin
650 ml Gemüsebrühe (zum Reiskochen)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
6 frische Chorizowürste
1 Pk. Pimientos de Padron (ca. 12-20 Stück)
300 g Rinderhackfleisch
1 Ei
2 reife Tomaten
Abrieb von einer Bio-Zitrone
50 ml trockener Sherry oder trockener Weißwein oder 25 ml Essig zum Ablöschen
Salz und Pfeffer
Geräuchertes Paprikapulver mild (Pimenton dulce)
Piment D´Espelette (oder Cayenne)

Zubereitung

1. Alle Früchte waschen und trocknen
2. Tomaten mit grober Gemüsereibe reiben
3. Bio-Zitronenschale abreiben
4. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
5. Reis in kaltem Wasser waschen: Dazu den Reis ca. 1 Minute mit sanftem Druck zwischen den Fingern und Handflächen laufen lassen und das milchige Wasser auskippen. Den Vorgang 3x wiederholen – das Wasser wird dabei immer klarer. Dann in einem Sieb zur Seite stellen
6. Chorizo pellen, 2 Stück halbieren und in Scheiben schneiden, 4 Stück mit dem Hackfleisch und einem Ei gut vermengen und zu 24 kleinen Kugeln formen (idealerweise eine Anzahl, welche durch 4 teilbar ist)
7. Brühe mit ½ TL geräucherter Paprika und einer guten Prise Salz würzen und zum Siedepunkt erhitzen (oder Wasser kochen und mit Brühpulver anrühren)

- 8.** Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze erhitzen, Pimientos reingeben und kräftig salzen (am besten mit grobkörnigem Salz)
- 9.** Je Seite ca. 5 Minuten braten, bis sie beginnen runzlig zu werden, dann Pimientos rausnehmen
- 10.** Ofenfesten Topf/Pfanne/Bräter bereitstellen, ideal ca. 30 cm Durchmesser (Der Reis soll den Boden ca. 4 cm hoch bedecken)
- 11.** Backofen auf 180-200 Grad Umluft vorheizen
- 12.** Chorizoscheiben in ofenfesten Bratbehälter geben, auf mittlerer Hitze erhitzen, Chorizo knusprig braten und rausnehmen.
- 13.** Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Chorizofett bei mittlerer Hitze glasig braten
- 14.** Reis und Zitronenabrieb hinzugeben und mit Brühe ablöschen, Zum Kochen bringen, Rosmarinzweige oben auflegen,
- 15.** Abgedeckt mit ofenfestem Deckel oder Alufolie in den Ofen stellen, ca. 10 Minuten garen (alternativ auf Herd bei kleiner Flamme köcheln lassen)
- 16.** Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlere Hitze erhitzen, Hackbällchen von allen Seiten knusprig braten und rausnehmen
- 17.** Mit Sherry ablöschen, Tomatenpüree dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen
- 18.** Mit Salz, Pfeffer und Piment D´Espelette abschmecken
- 19.** Behälter mit Reis aus dem Ofen holen, Rosmarinzweige entfernen
- 20.** Chorizoscheiben mit dem Reis verrühren und Oberfläche glattstreichen
- 21.** Hackfleischbällchen dekorativ auflegen und leicht in den Reis eindrücken
- 22.** Braten-Tomatensud darübergergeben, Pimientos auf dem Reis dekorieren
- 23.** Ca. 10 Minuten in Ofen ohne Abdeckung garen. Fertig.