CARAVANING

BRIAN ON TOUR — SPANIEN

Paella-Reis à la Brian mit frischen Austern und Kaisergranaten

Für seine Gäste hat sich Brian eine Paella-Interpretation der besonderen Art einfallen lassen. Erleben Sie das landestypsich, spanische Gericht à la Brian mit diesem Rezept und überzeugen Sie sich selbst vom unverwechselbaren Geschmack.

Zutaten

- Öl zum Anbraten
- **1 Packung** Kaisergranaten oder Shrimps
- **2** Süßkartoffeln
- **4** Knoblauchzehen
- Petersilie
- **100g** Himbeeren
- **100g** Blaubeeren
- **1 Packung** Reis
- **250g** Pilze
- **1 Dose** getrocknete süße Paprika
- **1 Dose** Sardellen
- **8** Austern
- **150ml** Bier
- **1 Flasche** Rotwein
- **4 EL** Honig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Süßkartoffeln in kleine Würfel und Knoblauch klein schneiden.
2. Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Die Kaisergranaten oder Shrimps kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Süßkartoffeln und Knoblauch kurz anbraten.
4. Reis in die Pfanne geben und 3 bis 4 Minuten knusprig anbraten. Einen ordentlichen Schluck Bier, Rotwein, Honig und klein geschnittene Pilze un-
5. Öl der getrockneten süßen Paprika und der Sardellen hinzugeben, noch einmal umrühren und ca. 20 Minuten ohne Umrühren kochen lassen.
6. Die Pfanne vom Herd nehmen, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu geben.
7. Die angebratenen Kaisergranaten oder Shrimps, Himbeeren, Blaubeeren und geöffnete Austern auf den Paella Reis geben.
8. Mit Petersilie verfeinern und servieren.

¡Disfrute de su comida!

(Guten Appetit!)