

Fisch-Reisgericht



Zutaten

1,5 kg gemischter Fisch
300 g Tintenfisch
6 mittelgroße Kartoffeln
2 Tomaten und 4 mittelgroße
Zwiebeln
Olivenöl, Safran, Salz, süßer Paprika
2 Liter Wasser

Zubereitung

Nehmen Sie den Fisch und den Tintenfisch aus und legen Sie beides vorerst beiseite.
Schneiden Sie die Kartoffeln und die Zwiebeln in Stücke und putzen Sie sie. Reiben Sie die Tomaten, hacken Sie die Knoblauchzehen klein und legen Sie beides vorerst beiseite.
Bräunen Sie die Kartoffeln und die Zwiebeln in Öl goldgelb an, geben Sie den Paprika und zwei Liter Wasser hinzu. Würzen Sie.
Lassen Sie alles bei kleiner Flamme ungefähr 30 Minuten kochen.
Wenn die Kartoffeln fast gekocht sind, fügen Sie den Fisch hinzu und kochen alles auf kleiner Flamme weitere 15 Minuten.
Braten Sie in einer Paella-Pfanne den Knoblauch, den in Stücke geschnittenen Sepia und die Tomaten an und bestreuen Sie alles mit dem Paprika.
Rühren Sie um und fügen Sie eineinhalb Liter der Fischbrühe hinzu.
Geben Sie Safran hinzu.
Wenn alles zu kochen beginnt, geben Sie den Reis hinzu und kochen alles 10 Minuten lang auf großer Flamme und weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme. Nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie es einige Zeit ruhen.
Es wird zusammen mit dem Fisch, den Kartoffeln und der Zwiebel auf einer getrennten Platte serviert.
Als Beilage wird auch Alioli – eine Soße aus Knoblauch und Öl – gereicht.