

Wildschwein mit Reis und Garnelen

Zutaten (12 Portionen)

1kg Wildschweinschulter
4EL Pflanzenöl
100g gewürfelte Zwiebeln
150g spanische Knoblauchwurst (oder Kabanossi aus Wildfleisch)
3 rote Paprikaschoten
Salz
Pfeffer
1Msp. Safranpulver oder einige Fäden
3 zerdrückte Knoblauchzehen
1/2 l Wildfond
1/8 l trockener Rioja
200g Rundkornreis
100g TK-Erbesen
12 gekochte Garnelen

Zubereitung

Die Schulter von allen Sehnen befreien. Das Fleisch in ca. 2cm große Würfel schneiden. Öl in einer Paella-Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen. Danach das Fleisch zugeben. Nach ca. 6-8 Minuten die in Scheiben geschnittene Wurst hinzugeben und einige Minuten weiterbraten.

Die gehäuteten Paprikastreifen zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Safran und Knoblauch würzen. Die Hälfte des Fonds hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Wein dazugeben und 5 Minuten dünsten. Den Reis unterrühren. Nach etwa 10 Minuten den restlichen Fonds darüber gießen und die Erbsen hinzufügen. Weitere 10 Minuten garen. Garnelen hinzugeben, Pfanne abdecken und die Paella 5 Minuten ziehen lassen.