



Paella aus dem Ninja Foodi - 4 Personen, 45 Minuten

1

Den Ninja auf SEAR/SAUTÉ stellen und HIGH wählen. Drücken Sie START/STOP und lassen Sie den Topf 3 Minuten lang aufheizen. Die Hähnchenschenkel in portionsgerechte Stücke teilen und scharf in Butter und Öl anbraten. Die Hähnchenteile beiseite stellen.

2

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und Chorizo und Paprika in kleine Stücke schneiden.

3

Zuerst die Zwiebeln glasig andünsten und anschließend Knoblauch und Chorizo hinzugeben und anbraten. Die Geflügelbrühe zusammen mit dem Wein und dem Safran in einem Topf erhitzen.

4

ZUTATEN

- 300g Hähnchenschenkel
- 100g Chorizo
- 1/2 TL geräucherter Paprika
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 150g gefrorene Erbsen
- 300g Paella-Reis
- 700ml Gemüsebrühe
- 75ml Weißwein
- 5 Fäden Safran
- 1 Stückchen Butter

Paprika, Rosmarin, rote Paprika, gefrorene Erbsen, Reis, Brühe und Wein - hinzufügen und gut umrühren. Den Druckdeckel aufsetzen und das Druckablassventil in die Position SEAL drehen. DRUCK und HOCH auswählen und die Zeit auf 7 Minuten einstellen.

5

Wenn das Schnellkochen abgeschlossen ist, den Druck 2 Minuten lang auf natürliche Weise ablassen - danach schnell ablassen.



REZEPT - PULLED PORK TEXAS STYLE AUS DEM SMOKER