

Reis mit Froschschenkel



Zutaten

500 g Reis
1 Liter Fischbrühe
8 Froschschenkel
2 Tomaten, 1/2 grüne Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote
Süßer Paprika, 7 geröstete Haselnüsse, 7
geröstete Mandeln
2 Knoblauchzehen, Öl und Salz

Zubereitung

Bereiten Sie in einer Paella-Pfanne eine Soße aus in Öl frittierter klein geschnittener Tomate, grüner Paprikaschote und roter Paprikaschote vor.

Wenn die Soße etwas goldgelb ist, fügen Sie den Reis hinzu und lassen Sie ihn goldgelb anbräunen.

Wenn der Reis goldgelb ist, fügen Sie einen Liter Fischbrühe (mit Bandfisch und Seeaal zubereitet) hinzu.

Geben Sie nun einen großen Löffel voll süßen Paprika, die gehackten Haselnüsse, Knoblauchzehen und Madeln hinzu und schmecken Sie mit Salz ab.

Fügen Sie nach 10 Minuten die 8 Froschschenkel hinzu und, falls erforderlich, etwas Fischbrühe (die Sie die ganze Zeit über warm gehalten haben), da dieser Reis mit ziemlich viel Brühe serviert werden muss. Lassen Sie das Gericht noch etwa 10 Minuten lang kochen, bis der Reis gar ist.