

Basler Schweislümmeli mit Paellareis

Rezept/ Zutaten (für 8 Personen)

Fleisch

2 Schweinsfilet, schön pariert

Marinade

Öl

Zucker

Honig

Dijonsenf

Rosmarin

Paprika

Paella

400 g Langkornreis

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2-3 Peperoni

300 g Tiefkühlerbsen

200 g Karotten

Salz, Pfeffer

Lorbeerblätter

Nelken

Safranfäden

Kurkuma

ca. 500 – 1000 ml starke Bouillon

Zubereitung

Paella

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Peperoni klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Bouillon ablöschen und Reis dazugeben. Gewürze zugeben und das Ganze ziehen lassen. Evt. Bouillon oder Wasser zugeben. Kurz vor dem Servieren Erbsen zufügen.

Fleisch

Mariniertes Schweinsfilet ca. 20 Min. gut braten, dann ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Deko

Cherrytomaten mit Pesto grilliert.