

Paella de Cullera

Paella de Cullera ist ein einheimisches Gericht unserer Stadt. Sie wird aus KM o-Produkten, Produkten aus dem Meer oder den Feldern von Cullera hergestellt. Kreiert von dem renommierten Gastronomen Salvador Gascon, wird sie in zahlreichen und renommierten Restaurants serviert. Es ist zweifellos das repräsentativste Gericht der lokalen Küche und zeichnet sich durch seinen Meeresschmack und die Qualität seiner Zutaten aus.



Wo kann man es genießen?

RESTAURANTS

- | | |
|--|---|
| ALMA DE MAR
+34 961116 899 - Avenida del Puerto, 2 | HOTEL CULLERA HOLIDAY
+34 961 731 555 - Avenida del Racó, 27 |
| ASADOR PALACIOS
+34 961 116 888 - Madrid, 4 | HOTEL SANTAMARTA
+34 961 738 029 - Avenida del Racó, 52 |
| BENAVENT
+34 961 746 001 - Marqués Romana, 1 | HOTEL SICANIA
+34 961 720 143 - oanot Martorell, 14 |
| CA PEPA
+34 961 730 086 - Cabañal, 7 | L'ALEGRE
+34 961 061 946 - Poeta Miguel Hernández, 5 |
| CASA NOSTRA PEQUE
+34 961 720 152 - Del riu, 2 | L'ILLA
+34 961 720 843 - La vinyeta., 3 - Urb. L'illa |
| CASA RAMÓN
+34 961 722 066 - Caminás, 22 | LA MAR SALÁ
+34 961 746 380 - Avenida del Dosel, 49 |
| CASA ROCHER
+34 961 760 173 - Ctra. Nazaret-Oliva, 18 | LOS OLIVOS
+34 961 748 930 - Joaquín Rodrigo Vidre, 11 |
| CASA SALVADOR
+34 961 720 136 - L'Estany Cullera s/n | RESTAURANT CLUB DE TENNIS
+34 673 194 275 - Ctra. Nazaret-Oliva |
| SOCIAL CLUB BAHÍA-PARK
+34 669 787 061 - Ctra. Faro, s/n | RICARDO
+34 961 721 178 - Avenida Alicante, 2 |
| D'OR
+34 961 722 553 - Ctra. Faro, s/n | VORAMAR
+34 622 631 973 - Isla de los Pensamientos, 4 |
| EL BLANCO
+34 696 474 363 - Avenida del Dosel | LA GOLETA
+34 961 738 899 - Avenida Castellón, 16 |
| EL DORADO
+34 961 724 910 - El Dorado (Brosquil) | EL TÓFOL
+34 676 238 188 - La Farola, 25 |
| EL RINCÓN DEL FARO
+34 961 724 563 - Ciudades Unidas, 1 | FEDE
+34 961 760 826 - Ctra. Nazaret-Oliva, 16 |
| FLORAZAR
+34 961 723 126 - Águila s/n | OLALA TERRAZA
+34 960 046 378 / 651 680 234 - Lope de Vega, 4 |

Touristeninformation Cullera

Plaza Constitución s/n
46400 Cullera (Valencia)
Tel. +34 961 731 586
+34 661 213 155
cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



Cullera Rathaus

Plaza La Virgen, 5
46400 Cullera (Valencia)
Tel. +34 961 720 000
www.cullera.es



DE GASTRONOMIE



cullera

Instagram Facebook Twitter YouTube
@visit-cullera





Rezept

Zutaten:

- Brühe aus Felsgestein Fisch
- Garnelen des Fischmarktes von Cullera (2 pro Person)
- kleiner Tintenfisch ohne Tinte aber mit Milz (2 pro Person)
- Meerbarben (1 pro Person)
- kleine Frikadellen aus großem, rotem Drachenkopf (2 pro Person)
- Reis der Sorte J. Sendra.
- Olivenöl
- Frische Tomaten aus Cullera zum anbraten
- Süßer Paprika
- Safranfäden

1 Das Öl wird in die Paella gegeben und auf mittlerer Intensität erhitzt. Etwas Salz hinzufügen (nicht zu viel Salz, da wir Fischbrühe mit Aromaspurenelementen hinzufügen werden).

2 Füge die Garnelen aus dem Fischmarkt von Cullera hinzu, brate sie zwei Minuten lang an und nehme sie anschließend wieder aus der Paella. Dann brate die Tintenfische drei oder vier Minuten lang. Bevor ihre Tinte entfernt wird, sollte die Milz aufbewahrt werden, welche die Eingeweide in der Bauchhöhle hält.

3 Eine halbe Tomate, eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe hinzufügen, alles fein geschnitten.

4 Reis und einen Teelöffel des süßen Paprikas hinzufügen, 3 Minuten lang anbraten.

5 Die Fischbrühe (vorgekocht aus Fisch und Safranfäden) hinzugeben. Das Erhitzen der Brühe ist nach Bedarf durch mehr oder weniger Gasintensität zu regeln. Lässt man die Paella etwa 13 Minuten lang kochen, dann senkt man die Intensität des Feuers. Wenn keine Brühe mehr da ist, Garnelen, Meerbarben und Frikadellen hinzuzufügen. 3 bis 4 Minuten bei minimalem Feuer kochen. Das Feuer löschen und die Paella ruhen lassen.

Tipps:

Die Frikadellen werde aus dem Fleisch des großen roten Drachenkopfs hergestellt. Es wird mit Salz, Pfeffer und Petersilie gewürzt. Es wird in Gekröse eingewickelt (Bauchfellfalte, die innere Organe mit der Körperwand verbindet)

Guten Appetit!

„Señorial“ Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr. Reis „Señorial“ von Cullera, Sorte Albufera
- 8 Krabben, 8 Kaisergranaten, 8 Riesengarnelen
- 500 gr. Seeteufel
- 240 gr. Tintenfisch
- ½ geriebene Tomaten
- 125 cc Olivenöl
- Kleine Fische
- Salz
- Süße Paprika
- 4 Safranfäden



Wir schälen die Meeresfrüchte, die Köpfe und die Schalen und legen sie zur Seite. Wir waschen den Seeteufel, ziehen die Lenden aus und schneiden sie in Würfel. Mit dem kleinen Fische, dem Seeteufelkopf und den Köpfen der Meeresfrüchte machen wir einen Fond. In einer Paella geben wir das Öl dazu und braten die Meeresfrüchte an. Es wird der Tintenfisch und der Seeteufel hinzugefügt. Wenn alles gut gekocht ist, kommen Tomaten, Paprika und Reis dazu. Wir mischen es um und gießen den Fond dazu. Wir geben den Safran dazu und erhöhen das Feuer für 10 Minuten auf Maximum. Je nach Belieben mit Salz abschmecken. Zum Schluss das Feuer löschen und dann die geschälten Meeresfrüchte dazugeben. Wir kochen es noch acht Minuten lang und lassen den Reis dann für einige Minuten ruhen.

Schwarzer Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr. Rice „Señorial“ aus Cullera, Sorte Albufera
- 8 Krabben, 8 Kaisergranaten, 8 Riesengarnelen
- 500 gr. Seeteufel
- 240 gr. Tintenfisch
- ½ geriebene Tomaten
- 125 cc Olivenöl
- Kleine Fische
- Salz
- Süße Paprika
- 4 Safranfäden
- Tinte vom Tintenfisch



Wir schälen die Meeresfrüchte, die Köpfe und die Schalen und legen sie zunächst zur Seite. Wir waschen den Seeteufel, ziehen die Lenden aus und schneiden sie in Würfel. Mit den kleinen Fischen, dem Seeteufelkopf, den Köpfen der Meeresfrüchte und der Tinte aus dem Tintenfisch machen wir einen Fond. Wir geben Paella in das Öl, braten die Meeresfrüchte an und legen es zur Seite. Fügen den Tintenfisch und den Seeteufel hinzu. Wenn alles gut gekocht ist, fügen wir Tomaten, Paprika und Reis hinzu. Wir mischen das ganze und gießen den Fond hinzu. Dann wird der Safran dazugegeben, wir erhöhen das Feuer für 10 Minuten auf das Maximum. Wenn nötig mit Salz abschmecken. Wir schalten das Feuer aus und fügen die geschälten Meeresfrüchte hinzu. Noch acht Minuten lang köcheln und den Reis für einige Minuten ziehen lassen.

Fideuà

Zutaten für 4 Personen:

- 750 gr. aus kleinen Fischen
- 100 gr. aus Seeteufel, geschnitten in Würfel
- 1 Knochen des Riesenzackenbarsch
- 4 Kaisergranaten
- 8 Krabben
- 400 gr. Tintenfisch
- 2 reife, geschälte und geschnittene Tomaten
- 250 gr. aus Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Süße Paprika, 2 Lorbeerblätter, Safran und Salz.



Wir kochen eine Brühe aus den kleinen Fischen (Galeeren, Krabben, kleine Seeteufel...), dem Knochen des Riesenzackenbarsch, der Zwiebel und dem Lorbeer. Wir geben Olivenöl in die Paella, braten Seeteufel, Kaisergranat, Garnelen und Galeeren und lassen es ziehen. Wir braten den Knoblauch, den Tintenfisch und die geschnittenen Tomaten. Wenn alles gut gekocht ist, fügen wir die Nudeln hinzu. Wir rühren ein bisschen, um die Nudeln mit dem Öl zu mischen. Dann gießen wir die Brühe in die Paella (2 Anteile Brühe für 1 Anteil Nudeln), dazu geben wir süßen Paprika und Safran. Bevor die Nudeln gekocht werden, schmücken wir die Paella mit Kaisergranat, Garnelen, Galeeren und Muscheln.

Valencianische Paella

Zutaten für 4 Personen:

- ½ Hühnchen
- ½ Kaninchen
- 500 gr. Reis „Señorial“ Cullera, Sorte Albufera
- 400 gr. flache, grüne Bohne
- 200 gr. Garrofo (valencianische Bohne)
- 100 gr. Tavella (valencianische Bohne)
- ½ reife Tomaten
- 125 cc Olivenöl
- Salz
- Süße Paprika
- 4 Safranfäden



In eine Paella geben wir Öl und Salz, wenn das Öl erwärmt ist, fügen wir Hähnchenfleisch und Kaninchenfleisch hinzu. Braten wir das Fleisch an. Wir kochen in einem Topf mit Wasser die Garrofo und Tavella Bohnen. Wenn das Fleisch eine helle, goldene Farbe hat, werden wir es an der Seite der Paella ablegen und setzen die grünen Bohnen in die Mitte der Paella. Wir braten ein paar Minuten lang bei niedrigen Temperaturen. Dann mischen wir das Fleisch und die grünen Bohnen und fügen die Tomaten hinzu. Wenn die Tomaten gebraten sind, geben wir Paprika und Reis dazu. Dann fügen wir die Garrofo und Tavella Bohnen dazu, die Brühe und den Safran hinzu. Wir kochen bei Höchsttemperatur ungefähr 10 Minuten lang. Geben, wenn nötig, Salz hinzu. Wir senken die Temperatur des Feuers, Wir kochen noch acht Minuten. Wir nehmen dann den Reis vom Feuer und lassen ihn noch ein paar Minuten ruhen.

Gebackener Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr. Reis „Señorial“ Cullera, Sorte Albufera
- 4 Zwiebel Blutwürste
- 4 Scheiben Speck
- 1 Knoblauchknolle
- 300 gr. Kichererbsen
- 1 reife Tomaten (geschnitten in vier Scheiben)
- 200 gr. weiße Rübe
- 8 Scheiben Kartoffeln
- 1 Schweinefuß
- 160 gr. Schweinerippchen
- 400 gr. Schweinerückgrat
- 50 cc Olivenöl
- Süße Paprika
- 4 Safranfäden
- Salz



Wir geben Öl in einen Topf. Wir braten das Schweinerückgrat und den Schweinefuß (zerteilt in vier Stücke). Wenn das Fleisch golden ist, geben wir die weiße Rübe dazu. Dann kommen Paprika, Safran und die Kichererbsen dazu, und wir bedecken alles mit Wasser. Wenn alles gut gebraten ist, werden die Wirbelsäulen und das Schweinerückgrat dazu gegeben. Wir legen den Reis in einen ebenen Tontopf. Mischen, wenn nötig Salz mitunter. Dann schütten wir die Brühe in die Tontopf. Heizen den Ofen auf 190° vor. Dann stellen wir den Tontopf 18 Minuten lang in den Ofen. Wenn wir den Tontopf aus dem Ofen nehmen, lassen wir den Reis zunächst fünf Minuten ruhen.

Vegetarische Paella

Zutaten für 4 Personen:

- 250 gr. Blumenkohl
- 2 rote Paprika
- 100 gr. grünen Bohnen
- 50 gr. geschälte Erbsen
- 100 gr. geschälte Saubohnen
- Zarten Knoblauch
- Spinat
- 2 frische Artischocken
- 2 reife Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 400 gr. Reis „Señorial“. Sorte Albufera.
- Olivenöl
- Safran, Paprika, Salz
- 3 dl Wasser



Wäscht und zerteilt das Gemüse. Erhitzt das Öl in einer Paella. Frittiere zuerst die Paprikaschoten und hole sie dann wieder raus. Dann frittiere das andere Gemüse. Wenn alles gut gekocht ist, füge die Tomaten und den zerhackten Knoblauch hinzu. Dann bratet den Reis zusammen mit dem Gemüse an und gebt Paprika und Wasser hinzu. Lasst es 10 Minuten bei Höchsttemperatur kochen. Senkt die Temperatur des Feuers und fügt die Paprikaschoten hinzu. Lasst das Ganze noch 10 Minuten kochen. Nehmt die Paella vom Feuer und lasst den Reis noch etwas ruhen.