Die Gastronomie von Cullera vereint Tradition, Kultur, Leidenschaft und Innovation.

Sie zählt zu den größten Attraktionen der Stadt und basiert auf einer konsequenten KM0-Philosophie, die auf regionale Produkte aus dem Meer und den Reisfeldern der Umgebung setzt.

Das Mittelmeer, der Xúquer, die weitläufigen Reisfelder und die fruchtbaren Gemüsegärten rund um Cullera prägen eine abwechslungsreiche, nachhaltige und hochwertige Küche mit unverwechselbarem Charakter.

Das ganze Jahr über laden die Restaurants der Stadt dazu ein, diese kulinarische Vielfalt zu entdecken – zubereitet von erfahrenen Küchenchefs, die traditionelle Rezepte mit kreativer Kochkunst verbinden.

ORIGEN CULLERA, GASTRONOMISCHE HAUPTSTADT DES REISES

Origen Cullera ist die neue Gastronomiemarke der Stadt. Sie stärkt Culleras Profil als kulinarisches Reiseziel und würdigt die lange Tradition sowie die regionalen Produkte als wesentliche Merkmale seiner Identität.

Die Marke vereint authentische und traditionelle Küche mit Innovation und regionalen Zutaten aus Meer und Land. Im Mittelpunkt steht dabei die wichtigste Zutat und das kulinarische Aushängeschild Culleras: der Reis.

Die vielseitige und weltoffene Küche der Stadt bietet einzigartige Genusserlebnisse – geprägt von der Kreativität und dem Können ihrer Gastronominnen und Gastronomen.

Reis hat einen Ursprung: Cullera.

SABOREA ESPAÑA SABOREA CULLERA

Cullera ist Mitglied des Netzwerks gastronomischer Reiseziele *Saborea España*, der nationalen Plattform zur Förderung des Gastronomietourismus mit internationaler Ausrichtung.

PRODUKTCLUB *ARTESANOS DEL ARROZ*

Ein einzigartiger gastronomischer Produktclub in Spanien, der Restaurants vereint, die dieselbe Arbeitsphilosophie teilen: Qualität, Professionalität, Nachhaltigkeit und Authentizität.

Alle Mitgliedsbetriebe sind auf die Zubereitung von Reisgerichten spezialisiert – von der traditionellsten Ausprägung bis hin zur innovativsten kulinarischen Interpretation.

EL RINCÓN DEL FARO
96 172 45 63
C/ Ciudades Unidas, 1

CASA NOSTRA 'PEQUE'
96 172 01 52
658 588 749
C/ Doctor Gómez Ferrer, 1

CASA ROCHER
96 176 01 73
Av. de Nazaret-Oliva, 18

CASA SALVADOR
96 172 01 36
Av. De L'Estany, s/n

EL CHALET
96 174 65 35
C/ Maestro Joaquín Rodrigo Vidre, 7
Faro de Cullera

EL REFUGIO
744 48 44 50
Av. Marenyet, 5

LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM
673 767 350
Av. Castellón, 12

MAR DE ORO
96 172 29 41
Av. Alacant, 12

Touristeninformation
Plaça de la Constitució, s/n
46400 Cullera (València)
Tel. 96 173 15 86
661 213 155
cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Compromiso de Calidad Turística

DE

Gastronomie





CULLERA©2026

Cullera

@visit-cullera

Paella de Cullera

Ein authentisches und innovatives Gericht aus Cullera, zubereitet mit regionalen KM0-Produkten aus dem Meer und den landwirtschaftlichen Flächen der Umgebung.

Sie gilt als das repräsentativste Gericht der lokalen Küche und überzeugt durch ihren unverwechselbaren Meeresgeschmack sowie die hohe Qualität ihrer Zutaten. Diese einzigartige Fisch- und Meeresfrüchte-*Paella* wurde vom renommierten Gastronomen Salvador Gascó aus Cullera kreiert.



Zutaten (für 4 Personen):

- J.-Sendra-Reis
- Fischfond aus Felsenfischen
- Kaisergarnelen aus der Fischauktion von Cullera (2 pro Person)
- Kleine Sepien (*Sepionets*), ohne Tinte, aber mit ihrer *Melsa* (2 pro Person)
- Rotbarben (1 pro Person)
- *Figatells* aus Rotfeuerfisch (2 pro Person)
- Olivenöl
- Frische Tomaten aus Cullera für den *Sofrito*
- Edelsüßes Paprikapulver
- Safranfäden

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einer *Paella*-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und eine Prise Salz hinzufügen (sparsam verwenden, da der Fischfond bereits ausreichend Würze verleiht).
2. Die Kaisergarnelen aus der Fischauktion von Cullera etwa 3 Min. anbraten und herausnehmen. Anschließend die kleinen Sepien 3–4 Min. anbraten. Die Tinte entfernen, dabei jedoch die *Melsa* – die Drüse im Bauchraum – erhalten.
3. Eine halbe Tomate, eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken, in die Pfanne geben und anschwitzen.
4. Den Reis zusammen mit einem Esslöffel edelsüßem Paprikapulver hinzufügen und etwa 3 Min. mitrösten.
5. Den zuvor aus Felsenfischen und Safranfäden zubereiteten Fischfond angießen. Etwa 14 Min. köcheln lassen und die Hitze nach Bedarf regulieren.
6. Sobald der Fond fast vollständig aufgenommen ist, die Kaisergarnelen, die Rotbarben und die Figatells hinzufügen. Weitere 3–4 Min. garen, die Pfanne vom Herd nehmen und die *Paella* einige Minuten ruhen lassen.

Hinweis: Der Figatell wird aus dem Fleisch des Rotfeuerfischs hergestellt und mit Salz, Pfeffer und Petersilie gewürzt. Anschließend wird er in Redaño (Crepineta oder Mantellina) – ein feines Fettgewebe aus der Bauchhöhle – eingewickelt.

Bon profit!

Arròs 'del Senyoret'

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Albufera-Reis (*D.O. Arròs de València*)
- 8 Garnelen, 8 Kaisergranate und 8 Riesengarnelen
- 1 Seeteufel (ca. 500 g)
- 240 g Sepia
- ½ geriebene Tomate
- 125 ml Olivenöl
- Fischabschnitte für den Fond
- Salz, edelsüßes Paprikapulver und 4 Safranfäden

Zubereitung

1. Die Schalentiere schälen und Köpfe sowie Schalen beiseitelegen. Den Seeteufel putzen und die Filets auslösen. **2.** Aus den Fischabschnitten, dem Kopf des Seeteufels sowie den Köpfen und Schalen der Schalentiere einen Fischfond zubereiten. **3.** Das Olivenöl in einer *Paella*-Pfanne erhitzen und die Schalentiere kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Anschließend die in Würfel geschnittene Sepia und den Seeteufel anbraten. Die geriebene Tomate, das Paprikapulver und den Reis hinzufügen und einige Minuten unter Rühren anschwitzen. Den Fischfond und den Safran zugießen. **4.** Den Reis 10 Min. bei starker Hitze garen. Mit Salz abschmecken, die Hitze reduzieren und die geschälten Schalentiere hinzufügen. Weitere 8 Min. garen. **5.** Vom Herd nehmen und vor dem Servieren 2 Min. ruhen lassen.

Arròs Negre



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Albufera-Reis (*D.O. Arròs de València*)
- 8 Garnelen, 8 Kaisergranate und 8 Riesengarnelen
- 1 Seeteufel (ca. 500 g)
- 240 g Sepia
- ½ geriebene Tomate
- 125 ml Olivenöl
- Fischabschnitte für den Fond
- Salz, edelsüßes Paprikapulver und 4 Safranfäden
- Sepiatinte

Zubereitung

1. Die Schalentiere schälen und Köpfe sowie Schalen beiseitelegen. Den Seeteufel putzen und die Filets auslösen. **2.** Aus den Fischabschnitten, dem Kopf des Seeteufels, den Köpfen und Schalen der Schalentiere sowie der Sepiatinte einen Fischfond zubereiten. **3.** Das Olivenöl in einer *Paella*-Pfanne erhitzen und die Schalentiere kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Anschließend die in Würfel geschnittene Sepia und den Seeteufel anbraten. **4.** Die geriebene Tomate, das Paprikapulver und den Reis hinzufügen und einige Minuten unter Rühren anschwitzen. Den Fischfond zugießen und zum Kochen bringen. **5.** Den Reis 10 Min. bei starker Hitze garen. Mit Salz abschmecken, die Hitze reduzieren und die geschälten Schalentiere hinzufügen. Weitere 8 Min. garen. **6.** Vom Herd nehmen und vor dem Servieren 2 Min. ruhen lassen.

Fideuà



Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g kurze, dicke Fideuà-Nudeln
- 750 g Fischabschnitte für den Fond (Fangschreckenkrebse, Krabben, kleine Seeteufel, Bandfische usw.)
- 100 g Seeteufel, gewürfelt
- 1 Zackenbarschknochen
- 4 Kaisergranate
- 8 Garnelen
- 2 Sepien (je ca. 200 g)
- 250 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 reife, geschälte und geriebene Tomaten
- 125 ml Olivenöl
- Edelsüßes Paprikapulver, 2 Lorbeerblätter, Safran und Salz

Zubereitung

1. Aus den Fischabschnitten und dem Zackenbarschknochen zusammen mit den Lorbeerblättern und der ganzen Zwiebel einen Fischfond zubereiten. **2.** Das Olivenöl in einer *Paella*-Pfanne erhitzen und den Seeteufel, die Kaisergranate und die Garnelen anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. **3.** Knoblauch, die in Stücke geschnittene Sepia und die geriebenen Tomaten anbraten, bis alles gut vermischt ist. Die *Fideuà*-Nudeln hinzufügen und unter Rühren im Öl anschwitzen. **4.** Den Fischfond angießen (2 Teile Fond auf 1 Teil Nudeln) und Paprikapulver sowie Safran hinzufügen. **5.** Kurz bevor die Nudeln gar sind, die beiseitegestellten Schalentiere darauf verteilen. Fertig garen, vom Herd nehmen und vor dem Servieren einige Min. ruhen lassen.

Paella Valenciana



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Albufera-Reis (*D.O. Arròs de València*)
- ½ Hähnchen und ½ Kaninchen
- 400 g flache grüne Bohnen
- 200 g *Garrofó* (große valencianische Limabohnen)
- 100 g *Tavella* (junge weiße Bohnen)
- ½ reife, geriebene Tomate
- 125 ml Olivenöl
- Salz, edelsüßes Paprikapulver und 4 Safranfäden

Zubereitung

1. Das Olivenöl mit einer Prise Salz in einer *Paella*-Pfanne erhitzen. Hähnchen- und Kaninchenfleisch hinzufügen und goldbraun anbraten. **2.** *Garrofó* und *Tavella* separat kochen und beiseitestellen. Die grünen Bohnen in die *Paella* geben und einige Minuten anbraten. Anschließend die geriebene Tomate hinzufügen und einkochen lassen. **3.** Paprikapulver und Reis hinzufügen, kurz umrühren und das Kochwasser der Hülsenfrüchte zusammen mit dem Safran angießen. **4.** Den Reis 10 Min. bei starker Hitze garen. Mit Salz abschmecken, die Hitze reduzieren und weitere 8 Min. garen. **5.** Vom Herd nehmen und vor dem Servieren 2 Min. ruhen lassen.

Arròs al forn



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Albufera-Reis (*D.O. Arròs de València*)
- 4 Blutwürste mit Zwiebeln
- 4 Scheiben Bauchspeck
- 1 Knoblauchknolle
- 300 g Kichererbsen
- 1 reife Tomate, in Scheiben
- 200 g Steckrübe
- 8 Kartoffelscheiben
- 1 Schweinsfuß
- 160 g Schweinerippchen
- 400 g Schweinerückenknochen
- 50 ml Olivenöl
- Salz, edelsüßes Paprikapulver und 4 Safranfäden

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schweinerückenknochen sowie Schweinsfuß goldbraun anbraten. Steckrübe, Paprikapulver, Safran und Kichererbsen hinzufügen, mit Wasser bedecken und köcheln lassen. Die Schweinerückenknochen herausnehmen, Fond und übrige Zutaten beiseitestellen. **2.** Das restliche Olivenöl in einer Tonschale erhitzen und nacheinander Schweinerippchen, Bauchspeck, Kartoffelscheiben, die ganze Knoblauchknolle und die Blutwürste anbraten. **3.** Den Reis hinzufügen. Den Fond mit Salz abschmecken und im Verhältnis 2:1 (Fond zu Reis) angießen. Die Tomatenscheiben darauf verteilen. **4.** Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 18 Min. garen. Vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen.

Gemüsepaella



Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Albufera-Reis (*D.O. Arròs de València*)
- 250 g Blumenkohl
- 2 rote Paprikaschoten
- 100 g grüne Bohnen
- 50 g Erbsen
- 100 g junge Dicke Bohnen
- 1 Bund Frühlingsknoblauch
- 1 Bund Spinat
- 2 Artischocken
- 2 reife Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Tassen Olivenöl
- Safran, edelsüßes Paprikapulver, Salz und Wasser

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. **2.** Das Olivenöl in einer *Paella*-Pfanne erhitzen und die Paprikaschoten anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Anschließend das übrige Gemüse anbraten, bis es gar ist. **3.** Die geriebenen Tomaten und den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und einige Minuten mitgaren. Den Reis dazugeben und zusammen mit dem Gemüse kurz anschwitzen. Paprikapulver und Wasser hinzufügen. **4.** Den Reis 10 Min. bei starker Hitze garen. Die beiseitegestellten Paprikaschoten hinzufügen, die Hitze reduzieren und weitere 10 Min. garen. **5.** Vom Herd nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.