



Erteilt gemäß § 17 Absatz 1 Patentgesetz
der DDR vom 27.10.1983
in Übereinstimmung mit den entsprechenden
Festlegungen im Einigungsvertrag

4(51) A 23 L 1/48

DEUTSCHES PATENTAMT

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21)	DD A 23 L / 323 880 0	(22)	23.12.88	(44)	10.10.90
------	-----------------------	------	----------	------	----------

(71)	siehe (73)
(72)	Segura Castaño, Juan A., ES
(73)	Juan Antonio SEGURA CASTAÑO, Berga (Barcelona), ES
(74)	Internationales Patentbüro Berlin, Wallstraße 23/24, Berlin, 1020, DD

(54) Verfahren für die Zubereitung von Paella als Fertiggericht

(55) Paella-Fertiggericht; Zubereitung; Soße, gegart; Mischung Soße – Reis; Mischung garen; Zutaten, vakuumverpackt, tiefgefroren

(57) Die Erfindung betrifft ein Verfahren für die Zubereitung von Paella als Fertiggericht in folgenden Etappen:

- a) Zubereitung einer Soße aus zerkleinerter Tomate, gehackter Zwiebel, Pflanzenöl, Salz, gehacktem Knoblauch, Paprikapfeffer, Zucker, schwarzem gemahlenem Pfeffer und einer Hackmischung bei mäßiger Hitze, bis eine halbflüssige Soße entsteht;
- b) Mischung der Soße mit Reis
- c) Garen der Mischung, bis die gesamte Soße von dem Reis aufgesogen ist, Zugabe von Färbemitteln und Fleisch- bzw. Schaltierkonzentrat sowie Fisch- und Gemüsekonzentrat;
- d) Abpacken des so entstandenen Produktes mittels Vakuum- oder Gefrierverfahren unter Zugabe von frischem Gemüse, leicht angebratenem Fleisch bzw. Weichtieren und frischen Schaltieren.

Patentansprüche:

1. Verfahren für die Zubereitung von Paellen als Fertiggericht, **gekennzeichnet durch die folgenden Etappen:**
 - a) Zubereitung einer Soße aus zerkleinerter Tomate, gehackter Zwiebel, Pflanzenöl, Speisesalz, gehacktem Knoblauch, süßem rotem Paprikapfeffer, Zucker, gemahlenem schwarzem Pfeffer und einer Hackmischung aus frischem Safran, Petersilie, Knoblauch, Mandeln, Haselnüssen und Pinienkernen bei mäßiger Hitze, bis eine halbflüssige Soße entsteht;
 - b) Mischung der auf diese Weise bereiteten Soße mit einer angemessenen Menge Reis;
 - c) Garen der Mischung, bis die gesamte Soße von dem Reis aufgesogen ist und mit ihm eine einheitliche Masse bildet, der Reis leicht angebraten ist und wieder körnig wird; schließlich dem noch heißen Produkt Färbemittel auf Safranbasis in der gewünschten Menge und Fleisch- bzw. Schattierkonzentrat und Fisch- und Gemüsekonzentrat je nach dem gewünschten Geschmack zugeben;
 - d) Abpacken des so erhaltenen Produktes im Vakuum- oder Gefrierverfahren unter Zugabe von Frischgemüse, leicht angebratenem Fleisch bzw. Weichtieren und frischen Schattieren je nach der bereits zuvor zugegebenen Menge an Trockenkonzentraten.
2. Verfahren nach Anspruch 1, **gekennzeichnet durch die folgenden Zutaten für die Soße, berechnet auf 1 kg:** 340–730 g zerkleinerte Tomate, 150–300 g gehackte Zwiebel, 50–150 g Pflanzenöl, 10–40 g Speisesalz, 10–30 g gehackter Knoblauch, 10–40 g süßer roter Paprikapfeffer, 10–40 g Zucker und 25–50 g Hackmischung.
3. Verfahren nach Anspruch 1, **gekennzeichnet durch folgende Zutaten für 1 kg Zubereitung:** 450 bis 700 g Reis, 250–450 g Soße, 25–50 g Trockenkonzentrat und 25–50 g Pflanzenöl.

Anwendungsgebiet der Erfindung

Die vorliegende Erfindung nimmt Bezug auf ein Verfahren für die Zubereitung von Paella als Fertiggericht, das nach Abpacken zum Verkauf in einem solchen Zustand bestimmt ist. Sein Verzehr kann nach einem einfachen Zubereitungsprozeß erfolgen, der keinerlei kulinarische Kenntnisse oder Fertigkeiten erfordert.

Charakteristik des bekannten Standes der Technik

Für die Fertigung von Paellas sind auf dem Markt bereits frische oder tiefgefrorene Zubereitungen bekannt, in denen bestimmte Komponenten, wie z. B. Schattiere, Weichtiere, Gemüse u. a. m. enthalten sind, aus denen eine bestimmte Anzahl von Portionen hergestellt werden kann. Es gibt jedoch bis heute keine Zubereitungen, in denen alle Zutaten enthalten sind, einschließlich des Reises und der erforderlichen Soße, geschweige denn, daß sich diese Zutaten im vorgegarten Zustand befänden.

Ziel der Erfindung

Durch die Erfindung wird ein Verfahren für die Zubereitung von Paella als Fertiggericht bereitgestellt. Das Fertiggericht enthält alle Zutaten und ist bereits vorgegart.

Darlegung des Wesens der Erfindung

Der vorliegenden Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren für die Zubereitung von Paella als Fertiggericht zu entwickeln. In dem Fertiggericht sollen alle erforderlichen Komponenten und Zutaten enthalten sein. Eine weitere Aufgabe der Erfindung besteht darin, ein Verfahren für den genannten Zweck zu entwickeln, mit dessen Hilfe bestimmte Komponenten, wie z. B. die Soße, der Reis, die Weichtiere usw. vorgegart werden können, so daß das Produkt vor seinem Verzehr nur noch einem einfachen Aufkochprozeß im Wasser zu unterziehen ist. Erfindungsgemäß umfaßt das Verfahren die Stufen:

- a) Zubereitung einer Soße mit den verschiedenen Gewürzen für die Paella,
 - b) Mischung dieser Soße mit der entsprechenden Menge Reis,
 - c) Kochen des Reises mit der untergemischten Soße, bis der Reis die gesamte Soße aufgenommen hat, und
 - d) Abpacken des Produkts im Vakuum- oder Gefrierverfahren unter Zugabe von verschiedenen Gemüsen, Fleisch- und Fischsorten, Schattieren, ausgewählt nach dem für die Paella gewünschten Geschmack.
- Die Soße wird bei mäßiger Hitze aus zerkleinerter Tomate, gehackter Zwiebel, Pflanzenöl, Speisesalz, gehacktem Knoblauch, süßem Paprikapfeffer, Zucker, gemahlenem schwarzem Pfeffer und einer Hackmischung aus rohem Safran, Petersilie, Knoblauch, Mandeln, Haselnüssen und Pinienkernen bereitet. Diese Komponenten werden vermengt und leicht angebraten, bis sie eine halbflüssige Soße ergeben, die dann mit der entsprechenden Menge Reis gemischt wird, wobei gegebenenfalls noch

etwas Pflanzenöl zugegeben werden kann, wenn die Soße nicht mit der ausreichenden Menge an Pflanzenöl zubereitet worden ist. Der gut mit der Soße vermischte Reis wird in einem Gefäß bei mittlerer Hitze, vorzugsweise zwischen 50 und 260°C, gekocht, bis die gesamte Soße und das beigegebene Öl von dem Reis aufgenommen sind und eine einheitliche Masse bilden, bei der der Reis der Träger der Soße und des Öls ist. Der Garprozeß erfolgt so lange, bis der Reis leicht angebraten und lockerkörnig ist. Der Zweck dieser Stufe besteht darin zu erreichen, daß die Reiskörner die Soße binden und deren Geschmack annehmen. Gleichzeitig wird erreicht, daß der Reis durch das aufgenommene Öl in einen Konservierungszustand versetzt wird. Um bei dem Zubereitungsverfahren für den vorgegarten Reis unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu erreichen, können ihm nach den obengenannten Verarbeitungsstufen und vor Entnahme des Produktes aus dem Gefäß, in dem er gekocht wurde, unter Beibehaltung der mittleren Hitze Trockenkonzentrate unterschiedlicher Geschmacksrichtungen zugesetzt werden, so z. B. Fleischkonzentrat, Schaltier- oder Fischkonzentrat, Gemüsekonzentrat und Farbstoffe auf Safrangrundlage. Wird für die Paella keine besondere Geschmacksrichtung gewünscht, brauchen keine Trockenkonzentrate hinzugesetzt zu werden. Wird Paella mit Fisch- oder Muschelgeschmack gewünscht, ist Fisch- oder Muschelkonzentrat beizugeben. Wird Paella mit Fleisch- oder Geflügelgeschmack gewünscht, ist Fleisch- oder Geflügelkonzentrat beizugeben. Wird Paella mit Gemüsegeschmack gewünscht, ist Gemüsekonzentrat beizugeben. Bei Kombination dieser Trockenkonzentrate kann ein Geschmack nach zwei oder mehr unterschiedlichen Zutaten erreicht werden. Bei Variierung der Mengen der beigegebenen Trockenkonzentrate erhält man eine Zubereitung mit stärkeren oder schwächeren Geschmacksrichtungen. Nach Abkühlen des in der beschriebenen Weise vorgegarten Produktes kann das Abpacken in Portionen unter Beigabe von Frischgemüse, leicht angebratenem Fleisch bzw. Muscheln und frischen Schaltieren in Abhängigkeit von der oder den vorher beigegebenen Trockenkonzentraten erfolgen. Beim Abpacken können auch einfach frische rote Paprikaschoten und frische Erbsen beigegeben werden. Wurde eine Paella mit Geschmack nach Fisch oder Schaltieren bereitet, sind ihr beim Abpacken außer den frischen roten Paprikaschoten und den frischen Erbsen noch Weichtiere in leicht angebratenem Zustand, wie z. B. Tintenfisch, Kalmar, Miesmuscheln und frische Schaltiere, wie Garnelen, Langustenschwänze, Kronenhummer und Krabbe beizugeben. Wurde die vorgegarte Paella mit Fleischgeschmack bereitet, sind ihr beim Abpacken außer dem frischen Gemüse, den roten Paprikaschoten und frischen Erbsen noch leicht angebratene Fleischsorten, wie Kaninchen, Huhn usw. beizugeben. Handelt es sich um eine Paella mit Gemüsegeschmack, sind ihr beim Abpacken Frischgemüse, wie rote Paprikaschoten, Erbsen, Artischocken, Auberginen, grüne Bohnen usw. sowie leicht angebratene Fleischsorten, wie z. B. Huhn, Kaninchen usw. zuzugeben. Wie bei den Trockenkonzentraten können auch die während des Abpackens zugegebenen Produkte gemischt werden, um die gewünschte Geschmacksrichtung zu erhalten. Nachdem der in der beschriebenen Weise zubereitete Reis in die Abpackung eingegeben und die genannten Produkte zugegeben worden sind, kann die Packung verschlossen werden, wobei ein Vakuum- oder Gefrierverfahren in Anwendung kommt. Um den in der beschriebenen Weise zubereiteten Reis tischfertig zu machen, ist dieser nur in ein Gefäß zu schütten und auf kleine Flamme zu stellen. Nach Erreichen einer bestimmten Temperatur ist heißes, möglichst kochendes Wasser zuzugeben. Wenn das Ganze zu kochen beginnt, werden die verschiedenen Produkte beigegeben, die sich in der Packung mit dem Reis befinden, also das Gemüse, das Fleisch, die Schaltiere usw., so daß schließlich alles zusammen gekocht wird. Dann ist die Paella tischfertig, ohne daß noch andere Produkte oder Zusätze beigegeben werden müssen. Das Wesen der Erfindung liegt darin begründet, daß der vorgegarte Reis der Träger der Soße und des Öls mit dem gewünschten Geschmack und Farbe ist, daß er leicht angebraten ist und sich, da er alle Zutaten aufgenommen hat, in einem Konservierungszustand befindet. Nach ausreichender Beschreibung des Wesens der Erfindung sowie ihrer praktischen Realisierung ist noch anzumerken, daß an der oben beschriebenen Zubereitungsart geringfügige Veränderungen vorgenommen werden können, wenn dabei nicht das Grundprinzip verändert wird.

Ausführungsbeispiele

In nachfolgenden Ausführungsbeispielen wird die Erfindung näher beschrieben.

Beispiel 1

Zubereitung der Soße:

Die Zutaten sind für 1 kg Soße berechnet.

340–730 g zerkleinerte Tomate, 150–300 g gehackte Zwiebel, 50–150 g Pflanzenöl, 10–40 g Speisesalz, 10–30 g gehackter Knoblauch, 10–40 g süßer roter Paprikapfeffer, 10–40 g Zucker und 25–50 g Hackmischung werden vermengt und leicht angebraten bis sie eine halbfüssige Soße ergeben.

Beispiel 2

Zubereitung des Fertiggerichts:

Die Zutaten sind für 1 kg Fertiggericht berechnet.

450–700 g Reis, 250–450 g Soße, und 25–50 g Pflanzenöl werden miteinander vermischt und bei mittlerer Hitze vorzugsweise zwischen 50 und 260°C gekocht, bis die gesamte Soße und das beigegebene Öl von dem Reis aufgenommen sind und eine einheitliche Masse bilden, bei der der Reis der Träger der Soße und des Öls ist. Der Garprozeß ist beendet, wenn der Reis leicht angebraten und lockerkörnig ist.

Unter Beibehaltung mittlerer Hitze können nunmehr 25–50 g Trockenkonzentrate zur Bildung verschiedener Geschmacksrichtungen zugesetzt werden.