

Arancini – Italienische Reisbällchen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Bällchen

300 g Parboiled Reis
200 g Parmesan
5 Eier
1 Esslöffel Olivenöl
100 g Kalbshack
125 g Mozzarella
2 Esslöffel Erbsen
100 ml Weißwein
150 g passierte Tomaten
200 g Paniermehl
Sonnenblumenöl (zum Frittieren)
Salz, Pfeffer

Wenn du in Sizilien kleine Orangen oder auf italienisch 'Arancini' bestellst, bekommst du eventuell nicht das was du erwartest... **Arancini** sind in Sizilien nämlich **italienische Reisbällchen**. Warum sie wie Orangen heißen? Sie verdanken ihren Namen ihrer orangenähnlichen Form. Die **frittierten und gefüllten Reisbällchen** gelten als das **Streetfood** schlechthin und werden dort überall und immer angeboten. Es gibt 100 verschiedene Varianten aber **klassisch** werden sie **mit Erbsen und Hackfleisch gefüllt**. Also, avanti, avanti, wenn du die anderen 99 auch

noch probieren möchtest!

- 1 -

Reis nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Parmesan reiben und unter den Reis mischen. Masse abkühlen lassen und mit 3 Eiern vermengen.

- 2 -

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Hackfleisch anbraten. Erbsen hinzugeben, mit Weißwein ablöschen, passierte Tomaten hinzugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Mozzarella in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

- 3 -

Den Reis zu kleinen Kugeln formen und auf der Handfläche leicht plattdrücken, so dass in der Mitte eine Kuhle entsteht. In die Mitte ca. 1 TL der Hack-Erbse-Füllung und einen Mozzarellawürfel geben. Dann 1 EL Reis draufgeben, Füllung damit umschließen und zu einer Kugel formen. Mit restlichen zutaten wiederholen. Arancini für ca. 30 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier in den Froster geben.

- 4 -

Restliche Eier verquirlen. Reisbällchen in den Eiern und dann im Paniermehl wälzen. Das Ganze nochmal wiederholen.

- 5 -

Öl in einem großen Topf auf 160-180 °C erhitzen. Immer je vier Reisbällchen hineingeben und so lange frittieren bis sie goldbraun sind. Zwischendurch die Temperatur checken und gegebenenfalls regulieren. Arancini mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier

Arancini – Italienische Reisbällchen

abtropfen lassen und warm servieren.