

Italienische Reisbällchen: Arancini

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Reisbällchen

300 g Parboiled Reis
5 Eier
150 g passierte Tomaten
100 g Kalbshack
150 g Mozzarella
1/2 Glas Weißwein
50 g geriebener Parmesan
2 Esslöffel Erbsen
Paniermehl
1 Schuss Olivenöl
Salz
Sonnenblumenöl (zum Frittieren)

Arancini ('kleine Orangen') kommen ursprünglich aus Sizilien und verdanken ihren Namen ihrer orangefarbenen 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, abgießen und geriebenen Parmesan dazugeben. Abkühlen lassen und mit 3 Eiern vermengen.

- 2 -

In einem kleinen Topf Hackfleisch anbraten, Erbsen hinzugeben, mit Weißwein ablöschen, passierte Tomaten hinzugeben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

- 3 -

Den Reis zu kleinen Kugeln formen. In die Mitte etwas Hack und einen Mozzarellawürfel geben. Dann zu einer orangengroßen Kugel formen.

- 4 -

Restliche Eier verquirlen. Reisbällchen in den Eiern und dann im Paniermehl wälzen. Das Ganze nochmal wiederholen. Anschließend 30 Minuten kaltstellen.

- 5 -

In einem Topf Öl erhitzen, jeweils immer zwei Reisbällchen hineingeben und so lange frittieren bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.