



Arancini di riso – sizilianische Reisbällchen

Hauptgericht • Reis
Roger Warna

Portionsgröße: 4 | Arbeitszeit: 45 Min. | Kochzeit: 45 Min.

Zutaten

300 g Risotto Reis
2-3 Schalotten
250 g Sojahackfleisch
2 Knoblauchzehen
700 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark 3-fach
konzentriert
1 Dose stückige Tomaten (425
ml)
Circa 50 g Reinkäse
Jeweils 1 Glas Rotwein und
Weißwein zum Ablöschen
1 Msp. Safran
100 g Eier (verquirlt)
2 Lorbeerblätter
Oregano und Basilikum
Olivenöl „extra vergine“
Pflanzenöl zum Frittieren
Paniermehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe hinzufügen. Den Safran mit Wasser vermischen und unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan verfeinern und das Risotto abkühlen lassen.
2. Schalotten anschwitzen, Hackfleisch anbraten, Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Stückige Tomaten sowie die Lorbeerblätter hinzufügen.
3. Mit Käse und dem Ragout gefüllte Reiskugeln formen. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen, die gefüllten Reiskugeln panieren und im Öl frittieren.

Nährwertangaben

Menge pro Portion
Kalorien: 0