Arancini-gefüllte frittierte Reisbällchen

Als kleine Vorspeise, Grillbeilage oder Snack: Die Arancini (gefüllte frittierte Reisbällchen) schmecken einfach immer köstlich und gelingen mit diesem Rezept bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für das Risotto

1 Stk.	Schalottenzwiebel
50 g	Butter
800 g	Risottoreis
1 l	Gemüsebrühe
100 g	Parmesan (frisch gerieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Arancini

100 g	Salami
300 g	Käse geräuchert
100 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
100 g	Parmesan (frisch gerieben)
4 Stk.	Eier
400 g	Paniermehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten frittierten Reisbällchen Arancini** zuerst die Schalotte oder Zwiebel schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einen großen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Schalottenwürfel darin kurz anbraten. Den Reis zufügen und gut umrühren, zwei bis drei Minuten lang dünsten und dabei rühren. Parallel dazu die Gemüsebrühe in einem separaten Topf erhitzen.

2. Nun mit einem Schöpflöffel etwas heiße Brühe zum Reis geben und rühren. Sobald die Flüssigkeit eingesogen ist, wieder Brühe zugeben und so fort. Nicht zuviel auf einmal nachgießen. Insgesamt den Reis etwa 15 bis 18 Minuten garen, anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss die restliche Butter zufügen und den Parmesan frisch in das Risotto reiben. Das Risotto auf einer Platte großflächig verteilen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Räucherkäse und die Salami in kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomate kurz abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Die Hände anfeuchten, eine kleine Menge vom lauwarmen Risotto entnehmen und zu einer Kugel formen. Etwas Käse, Salami und getrocknete Tomaten in die Mitte drücken und erneut rund formen und festdrücken. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

4. Die Eier in einen tiefen Teller schlagen und verquirlen. Parmesan dazu reiben, mit Pfeffer und Salz würzen und vermengen. Einen weiteren tiefen Teller bereitstellen und das Paniermehl hineingeben, salzen und mit einer Gabel vermischen. Die Bällchen nacheinander zuerst durch die Eier ziehen und wenden, dann durch das Paniermehl.

5. In einen Topf oder eine Pfanne mit hohem Rand großzügig Öl zum Frittieren geben und auf etwa 175 Grad erhitzen. Die vorbereiteten Bällchen in das heiße Fett geben und einige Minuten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und auf Küchenpapier zum Abtropfen setzen. Nicht zu viele Bällchen auf einmal in das Öl geben, sonst kühlt es zu stark ab. Die Arancini mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Für die gefüllten frittierten Reisbällchen Arancini kann man natürlich ganz nach Geschmack auch mit anderen Käse- und Wurstsorten zubereiten oder vegane Alternativen wählen.