Arancini

Vegetarische Reisbällchen sind ebenso preiswert wie lecker. Und mit dem richtigen Rezept können die Arancini, wie die Reisbällchen auch heißen, auch selbst gemacht werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

30 g	Pilze (getrocknete)
250 ml	Wasser (für die Pilze)
2 EL	Butter
	Erdnussöl (zum Braten)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
260 g	Risottoreis
130 ml	Weißwein (trockenen)
500 ml	Gemüsebrühe
30 g	Parmesan
10 Stk.	Mozzarella
2 Stk.	Eier (verquirlte)
100 g	Mehl
130 g	Paniermehl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Zitronen (Spalten, zum Servieren)

Zubereitung

1. Für die Arancini die Pilze für 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben und Mozzarella klein würfeln.

2. Die Hälfte der Butter mit etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren einige Minuten anbraten.

3. Mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und den Reis 1-2 Minuten simmern lassen. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Flüssigkeit von den Pilzen dazugeben.

4. Die Flüssigkeit nun kellenweise zum Reis geben, bei mittlerer Temperatur und ständigem Rühren einkochen lassen, bis die komplette Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis al dente gegart ist.

5. In der Zwischenzeit die Pilze klein schneiden mit der restlichen Butter und dem Parmesan unter den Reis mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

6. Das kalte (oder lauwarme) Risotto zu golfball-großen Bällchen formen. In jedes Bällchen ein Stück Mozzarella drücken und mit Risotto verschließen. Die Bällchen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. Öl in der Fritteuse auf 170°C erhitzen. Die Reisbällchen derweil zuerst in Mehl wenden, dann in die verquirlten Eier tunken und zuletzt in Paniermehl wälzen. Im heißen Fett ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren.

8. Aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Zitronenspalten anrichten. Sofort servieren.

Tipp

Die Arancini lassen sich auch aus übriggebliebenem Risotto vom Vortag zubereiten.