

# Reiskroketten

Die frittierten Reiskroketten mit Käse passen als Vorspeise, Beilage oder als Fingerfood mit Dip.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>
180 g	Langkornreis
750 ml	Hühnerbrühe (heiß)
0.5 Stk.	Lorbeerblätter
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
2 Stk.	Eidotter
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
50 g	Emmentaler (gerieben)
1 Prise	Muskatnuss
20 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
20 g	Semmelbrösel
Öl (zum Frittieren)	

## Zubereitung

1. Für die **Reiskroketten** die Zwiebel schälen und mit Butter in einem Topf glasig dünsten. Den Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen, in einen Topf geben, unter Rühren glasig anrösten. Mit der heißen Hühnerbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt zirka 20 Minuten garen lassen. Von der Herdplatte nehmen und das Lorbeerblatt entfernen.
2. Die Eidotter mit geriebenen Käse, Schlagobers und Muskatnuss in einer Schale verrühren.

Den Reis mit einer Gabel auflockern und in die Eiermischung unterrühren. Noch warm, mit den Händen zu 3-4 cm Kugeln formen. Nacheinander in Mehl, verquirtem Ei, und Semmelbröseln wenden.

3. Das Öl in einem Topf auf zirka 180 °C erhitzen und die Reiskroketten zirka 10 Minuten knusprig, goldbraun frittieren.

## Tipp