AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Italien

ARANCINI DI RISO



Rezept: Kochen wie auf Sizilien. Lingen Verlag 2003 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die «kleinen Orangen» können für den Apéro in kleinerer Form gekocht und auch kalt serviert werden. Ein Rezept aus Sizilien.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Risottoreis	1	Karottte
5 dl	Salzwasser	1	Zwiebel
2 g	Safran	3 EL	Olivenöl
3 EL	Butter	3 EL	Tomatenmark
60 g	Parmesan	1 dl	Gemüsebouillon
3	Ei	1 Msp	Chilipulver
100 g	Pouletbrust	8 dl	Frittieröl
100 g	Hackfleisch, Rind	100 g	Paniermehl
50 g	Erbsen	80 g	Mehl
1	Stangensellerie		Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Salzwasser kurz aufkochen, Reis einrühren und unter Rühren garen. Safran in 1 EL heissem Wasser auflösen, zum Reis geben, Butter und geriebenen Parmesan untermischen. Erkalten lassen und 1/3 Ei einrühren. Zwiebel und Gemüse fein schneiden, Pouletfleisch klein schneiden und mit Hackfleisch im Olivenöl anbraten.
2. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und mit Bouillon ablöschen. Erbsen hinzugeben und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Ragout 1/2 Std. bei geringer Hitze köcheln.
3. Warmen Reis mit feuchten Händen zu mandarinengrossen Kugeln formen und in die Mitte ein Loch drücken. Je 1 EL Ragout einfüllen und mit Reismasse verschliessen. 2/3 Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Reisbällchen nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wälzen und in heissem Öl knusprig und goldgelb frittieren.