Arancini di riso – sizilianische Reisbällchen

Arancini di riso sind gefüllte und frittierte Reiskugeln der sizilianischen Küche. Mit unserem Rezept gelingen sie sicher!

Mittel | 4 Portionen | 90 min.



Arancini bedeutet eigentlich „kleine Orangen“ – das spielt auf die goldgelbe Farbe und die Form der Reisbällchen an. Gefüllt sind diese knusprig frittierten Reiskugeln mit einem saftigen Ragù. Arancini di riso stammen übrigens von der Mittelmeerinsel Sizilien.

Zutaten

300 g Risotto Reis

2-3 Schalotten

250 g Rinderhackfleisch

2 Knoblauchzehem

700 ml Gemüsebrühe

3 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)

Circa 50 g Parmesan

Jeweils 1 Glas Rotwein und Weißwein zum Ablöschen

1 Msp. Safran

2 Eier (verquirlt)

2 Lorbeerblätter

Oregano und Basilikum

Olivenöl „extra vergine“

Pflanzenöl zum Frittieren

Paniermehl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Das Risotto

Grundlage für die Arancini di riso ist ein Risotto. In Italien wird häufig übrig gebliebenes Risotto zu Arancini verarbeitet. Für dein Risotto gibst du zunächst Öl in eine Pfanne und dünstest darin die Schalotten und den Knoblauch an. Anschließend fügst du den Risotto-Reis hinzu und dünstest diesen ebenfalls kurz an. Jetzt den Reis mit Weißwein ablöschen und nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben, aber nur so viel, dass der Reis lediglich knapp bedeckt ist. Den Safran mit Wasser vermischen und beides ebenfalls unter das Risotto rühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Parmesan verfeinern. Den Reis zuletzt zum Auskühlen flach auf einer Platte oder einem Teller verteilen.

Schritt 2: Das Ragù

Die Schalotten in einem Topf anschwitzen und braten. Anschließend das Hackfleisch scharf im selben Topf anbraten. Als Nächstes gibst du das ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert hinzu und löschst alles mit etwas Rotwein ab. Dann eine Dose ORO di Parma stückige Tomaten und die Lorbeerblätter hinzufügen, das Ragù nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und das fertige Ragù anschließend ruhen lassen.

Schritt 3: Das Frittieren

Nun geht es ans Formen und Frittieren der Arancini di riso. Aus dem Risotto, dem Mozzarella und dem Ragù formst du nun kleine Reisbällchen. Reichlich Öl in einen tiefen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Nun kannst du geformten Reisbällchen panieren und im heißen Öl goldbraun frittieren. Zum Frittieren eignet sich eine Schaumkelle hervorragend, damit lässt sich ein Arancino, also eine einzelne Reiskugel, leicht aus dem Öl entnehmen und kann sofort abtropfen.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte