Sizilianische Reisbällchen

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 250g Risotto-Reis
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Petersilie
» 2 EL Basilikum
» 20g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» 50g Parmesan
» 10g getrocknete Steinpilze
» 1 Zwiebel(n)
» 3 EL Öl
» 100g Erbsen
» 1 EL Tomatenmark
» 20 ml Weißwein
» 100g Rinder- Hackfleisch
» 75g Mozzarella
» Semmelmehl
» Frittierfett

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Kräuter waschen, hacken
- Parmesan reiben
- Pilze in lauwarmem Wasser einweichen
- Zwiebel putzen, hacken
- Mozzarella würfeln

Risotto zubereiten

- 750ml Salzwasser aufkochen
- Reis darin 20min quellen lassen
- Topf vom Herd nehmen
- Kräuter, Butter, Ei und Parmesan einrühren
- mit Pfeffer würzen
- abkühlen lassen

Hackfüllung zubereiten

- Pilze abtropfen lassen, klein schneiden
- Pilzwasser aufheben
- Zwiebel in 2EL Öl andünsten
- Pilze, Erbsen, Tomatenmark, Wein und Pilzwasser zugeben
- bei geringer Hitze 20min schmoren
- Hackfleisch in restlichem Öl braten
- Fleisch salzen
- Fleisch zum Gemüse geben
- schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist
- abkühlen lassen

Fertigstellung

- Hände anfeuchten
- eine Handvoll Reis flach drücken
- 2TL Hackfleischmischung und 3 Mozzarella-Würfel in die Mitte geben
- Reis zu Bällchen formen
- anschließend in Semmelmehl wälzen
- Bällchen portionsweise bei 170°C 4-5min frittieren
- abtropfen lassen
- Bällchen heiß oder kalt servieren

Nährwerte: 671kcal/E24g/F39g/KH55g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke