

Sizilianische Reiskällchen

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

angelegt am: 25.06.2009

Rezept-Nr: 2325

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