

Arancini - original italienische Reisbällchen



Zutaten für die Arancini 500 g Bio Risotto Reis

1 Prise Safran
700 ml Wasser
1 TL Salz
100 g Parmesan
2 EL Butter

Zutaten für die Füllung

1 Schalotte
1 Karotte
100 g TK Erbsen
250 g Hackfleisch gemischt
1 Pkg Mini Mozzarella 125 g
500 ml Passata
Olivenöl
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Paprikapulver edelsüß

Zutaten für die Panade & zum Frittieren

4 Eier
200 g Paniermehl
1-1,5 l Sonnenblumenöl

Vorbereitung

1. Reis am Vortag oder morgens kochen, wobei du den Reis vorher nicht waschen solltest. Den Reis kochst du mit gemörsertem Safran und Salz.
2. Den gekochten Reis mit Butter und Parmesan vermischen, in einer Auflaufform flach streichen, mit Frischhaltefolie bedecken und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Zubereitung

1. Schalotte und Karotte schälen und jeweils in feine Würfel hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und beides für 2 Minuten braten.
2. Hackfleisch hinzu geben, einrühren und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Mit Passata ablöschen, einrühren und ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Danach TK Erbsen hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Soße abschmecken und auskühlen lassen.
4. **Arancini formen:** Teste mal ob dein Reis klebt. Ist er nicht klebrig genug einfach 1-2 EL Mehl mit nem Spritzer Wasser untermischen! Zum Formen entweder einen Arancini Maker nutzen oder ca 1,5 EL Reis in die Hand geben, Flach drücken, 1 EL Füllung drauf, Mozzarella reindrücken, mit weiterem Reis schließen und rund oder konisch formen.
5. Eier verquirlen, mit Pfeffer würzen. Arancini zunächst in Ei und dann in Paniermehl wälzen.
6. Topf mit Öl auf 170-180°C erhitzen und Arancini von allen Seiten frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.