

Arancini - sizilianische Reisbällchen

13. April 2021

Zutaten für die frittierten Reisbällchen (12 Stück)

500g Reis

1 Liter Wasser

30g Butter

Salz

100g Parmesan

Für die Fülle

100g Faschiertes

25g Butter

200ml passierte Tomaten

50g Parmesan

Olivenöl

60g Mozzarella

Salz, Pfeffer

Für die Panier

300ml Wasser

200g Mehl

Salz

Semmelbrösel

Olivenöl



Zubereitung der sizilianischen Spezialität

Als Erstes bringen wir 1 Liter Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen und kochen den Reis bis er gar ist. Daraufhin geben wir die Butter sowie den geriebenen Parmesan hinzu. Wir verteilen den Reis auf einem Tablet und lassen ihn auskühlen.

Als Nächstes bereiten wir die Fülle unserer Arancini zu. Dafür braten wir das Faschierte mit etwas Öl in einer Pfanne scharf an und löschen es mit den passierten Tomaten ab. Wir würzen mit Salz und Pfeffer und lassen das Ragú für etwa 20 Minuten kochen.

Anschließend schneiden wir den Mozzarella in kleine Stücke und beginnen mit dem Formen der Arancini.

Dafür nehmen wir einen Esslöffel Reis zur Hand und formen daraus eine Kugel. Wir füllen diese Kugel nun mit etwas Ragú sowie Mozzarella und wiederholen diesen Vorgang solange bis kein Reis mehr übrig ist.

Im nächsten Schritt geben wir das Mehl in eine Schüssel und fügen etwas Wasser hinzu. Wir tauchen unsere Reisbällchen in diesem Gemisch und wälzen sie anschließend in Paniermehl. Abschließend frittieren wir die Arancini in heißem Öl für circa 5-7 Minuten, bis sie schön braun und knusprig sind.

Fertig sind unsere Arancini und jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

