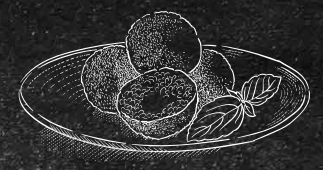

arancini

Sizilianische Reisbällchen

Für 6 Personen

Zutaten

- 500 g Risottoreis (zum Beispiel Carnaroli)
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Briefchen Safran
- 1 grosse Hand voll grüner Erbsen
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Butter
- genügend heisse Fleischbouillon
- 100 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 4 Salsicce (italienische, pikant gewürzte Wurst)
- 120 g Mozzarellaperlen
- Paniermehl
- Ca. 2 Liter Frittieröl

Zubereitung

Zunächst den Risotto zubereiten. Dafür das Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Danach den Risottoreis hinzufügen, kurz anrösten, bis er ebenfalls schön glasig ist und anschliessend mit Weisswein ablöschen. Fast komplett reduzieren lassen. Den Safran hinzufügen und nach und nach so viel von der heissen Fleischbouillon dazugeben, bis er noch cremig ist und dennoch Biss hat. Das dauert ca. 15 Minuten. Dabei regelmässig rühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen unterheben und ganz am Schluss die Butter sowie den geriebenen Käse unterziehen.

Danach muss der Risotto möglichst rasch abkühlen. Dazu streicht man ihn idealerweise auf ein grosses Blech und lässt ihn an einem kühlen Ort (im Winter gerne auch draussen) möglichst rasch abkühlen.

In der Zwischenzeit von den Salsicce die Enden abschneiden, das Brät auslösen und in eine Pfanne mit heissem Öl drücken. Während rund 10 Minuten bei nicht all zu starker Hitze krümelig braten.

Sobald der Reis abgekühlt ist, können die Reiskugeln gefüllt werden. Wichtig ist, dass man mit befeuchteten Händen arbeitet, dann klebt der Reis gleich viel weniger. Man schnappt sich ein golfballgrosses Stück, drückt es flach in der Hand und befüllt es mit einem Krümelchen Wurst und einer Mozzarellaperle. Nun schliesst man vorsichtig die Kugel (allenfalls noch etwas Reis hinzunehmen) und formt daraus eine Kugel.

Die Reisbällchen werden anschliessend in Paniermehl gewälzt, so dass sie rundum davon überzogen sind. Zwischenzeitlich schon mal das Frittieröl in einem dafür geeigneten Gefäss erhitzen. 180 °C ist die Idealtemperatur – für diejenigen mit Thermostat. Wer aber ein Holzstäbchen eintaucht und es bilden sich kleine Blasen darum, der ist ebenfalls auf Kurs.

Der Rest ist Geschichte: Arancini ringsum goldgelb ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort servieren.