

ZUSCHAUERREZEPT: ARANCINI MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Tomate vierteln, entkernen, in Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Öl im Bratpfopf heiss werden lassen.
Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Hitze reduzieren.

Zwiebel und Knoblauch mitdünsten. Anschliessend Tomatenpüree begeben
und ebenfalls kurz mitdünsten. Tomatenwürfel begeben.

Währenddessen Peperoncino aufschneiden,
entkernen und in Würfelchen schneiden. Diese nun begeben.

Mit etwas Pfeffer und Chiliflocken würzen. Rotwein begeben und reduzieren
lassen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. schmoren, würzen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG RISOTTO

Zwiebel schälen, fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.
Zwiebeln begeben kurz andünsten. Reis begeben, glasig dünsten.

Weisswein und Sherry dazu giessen, vollständig einkochen.
Brühe unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis
immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln.

Rahm und Butter begeben, gut verrühren.
Nun Parmesan begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EINKAUFLISTE ZUTATEN HACKFLEISCHFÜLLUNG

500 G HACKFLEISCH
1 KLEINE ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
1-2 TOMATEN
1 PEPERONCINO
1 TL CHILIFLOCKEN
1 TL TOMATENPÜREE
200 ML ROTWEIN
PFEFFER
SALZ
ÖL, ZUM BRATEN

EINKAUFLISTE ZUTATEN RISOTTO

1 KLEINE ZWIEBEL
OLIVENÖL ZUM DÜNSTEN
200 G RISOTTOREIS
100 ML WEISSWEIN
150 ML SHERRY
300 ML GEMÜSEBRÜHE
40 ML RAHM
40 G BUTTER
30 G PARMESAN, GERIEBEN



ZUBEREITUNG ARANCINI

Je einen Teller mit Mehl, Paniermehl und verquirltem Ei bereitstellen.

Nun aus dem vollständig ausgekühlten Risotto und der Hackfleischmasse Arancinis formen und diese anschliessend panieren:

Zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.

Öl zum Frittieren auf ca. 175°C erhitzen. Arancinis darin goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Anrichten und servieren.



EINKAUFLISTE

ZUM FRITTIEREN

MEHL, ZUM PANIEREN

PANIERMEHL, ZUM PANIEREN

EIER, ZUM PANIEREN

HOCHERHITZBARES ÖL, ZUM FRITTIEREN

POWERED BY:

