Arancini

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
1h 10min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Schalotten	2 St.
Butter	4 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan	100 g
Mozzarella	1 St.
Salami Aufschnitt	50 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Eier	2 St.
Paniermehl	100 g
Frittieröl	1 L

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, großer Topf

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter und Schalotten unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten.

2. Mit Wein ablöschen und diesen nahezu komplett verkochen lassen. 1–2 Kellen Brühe angießen, mit etwas Salz würzen und den Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. 1 EL Parmesan auf die Seite legen. Restichen Parmesan mit übriger Butter unter den Reis ziehen, kräftig abschmecken und abkühlen lassen.

4. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Salami klein schneiden. Mehl mit etwas Salz und Pfeffer auf einem Teller mischen. Eier in einem weiteren tiefen Teller leicht verquirlen, 1 EL Parmesan zugeben. Paniermehl auf einen dritten Teller geben.

5. Mit angefeuchteten Händen jeweils eine Portion vom Reis abnehmen und flach drücken. Etwas Mozzarella und Salami daraufgeben und Reis darum zu einer Kugel formen. Nach und nach alle Arancini so vorbereiten.

6. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Arancini portionsweise leicht im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und rundherum in Paniermehl wenden. Vorgang wiederholen.

7. Arancini in heißen Öl 3–4 Min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten lässt sich der Risotto vom Vortag zu Arancini verarbeiten!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	902 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	34 g