



Gefüllte Reisbällchen „Arancine“ mit Ragù

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs Portionen):

Reis

600 g Rundkornreis (Sorte Roma, Originario oder Arborio-Risottoreis)
1,35 l Fleischbrühe
60 g Butter
70 g Parmesan, frisch gerieben
1 Beutel Safran
Salz

Ragù

350 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 kleine Karotte
1 Stange Sellerie
30 ml Olivenöl
100 ml alkoholfreier Rotwein
400 g passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
150 g Erbsen
Salz

200 g Caciocavallo (oder Provolone Käse)

Panade

300 g Weizenmehl, Type 405
450 ml Wasser
5 g Salz
feines Paniermehl

Erdnussöl zum Frittieren



Zubereitung:

Die Fleischbrühe aufkochen. Reis, Salz und Pfeffer zugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis der Reis die gesamte Brühe aufgenommen hat. Dabei regelmäßig umrühren. Dann Butter, Parmesan und Safran unter den heißen Reis rühren. Den Reis etwa zwei Zentimeter hoch auf einem Backblech verteilen und vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht.

Für das Ragù Zwiebel, Karotte und Sellerie sehr fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin glasig anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und kräftig anbraten. Mit alkoholfreiem Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragù etwa 90 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Erbsen in den letzten 20 Minuten zugeben. Dann alles vollständig abkühlen lassen. Das Ragù muss dick und möglichst trocken sein.

Nun die Arancine formen, dafür die Hände vorher leicht anfeuchten. Den Caciocavallo in kleine Würfel schneiden. Pro Arancina etwa 90 bis 100 Gramm Reis nehmen und in der Hand flach drücken. In der Mitte eine Mulde formen und mit etwa 35 bis 40 Gramm Ragù sowie einigen Käsewürfeln füllen. Den Reis um die Füllung schließen und zu einer festen Kugel formen. Darauf achten, dass keine Risse entstehen.

Mehl, Wasser und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Die Arancine zuerst vollständig durch den Teig ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Arancine 30 Minuten ruhen lassen. Jetzt das Erdnussöl auf 170 bis 175 Grad erhitzen. Die Arancine portionsweise in sechs bis acht Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wichtig:

Reis und Ragù müssen vollständig erkaltet sein. Das Ragù darf nicht flüssig sein. Die Temperatur des Öls sollte 175 Grad nicht überschreiten.