

Schwätaliano - Kässpätzle Arancini (5 Portionen)

Zutaten:

175g Mehl
75g Hartweizengrieß
5 Eier
100ml Wasser mit Kohlensäure
0,5 EL Kurkuma-Pulver
75g Bergkäse
75g Emmentaler
25ml Kochsahne
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
50g Schwarzwälder Schinken (in Würfeln)
25g Butter
1EL Honig
1TL Paprikapulver (edelsüß)
6EL Semmelbrösel
2-3kg Frittierfett

Für die Sauce:

200g passierte Tomaten
200g stückige Tomaten
75ml Wasser
3EL Olivenöl
3EL Tomatenmark
1EL gekörnte Brühe
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
Basilikum
Oregano
Thymian
Rosmarin
1EL Balsamico Creme
Zucker
Paprikapulver

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Hartweizengrieß in einer großen Rührschüssel mischen und die Eier, sowie 2 EL Salz und das Kurkuma-Pulver hinzugeben. Nun ca. ¼ des Mineralwassers zugeben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verrühren bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Ggf. mehr Mineralwasser hinzufügen, wenn der Teig zu fest ist, oder noch etwas Mehl, wenn dieser zu flüssig ist. Danach ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Während der Ruhezeit einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die geriebenen Käsesorten mischen.
3. Sobald das Wasser kocht und die Ruhezeit vorüber ist, ein Knöpfe-Sieb über den Kochtopf geben und eine Schöpfkelle Teig darauf geben. Mit einem Schaber, Knöpfe durch das Sieb in das kochende

Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei nur leicht kochen. Die Knöpfe nun im kochenden Wasser ziehen lassen, bis diese an die Oberfläche steigen und den Mehlgeschmack verlieren (ca. 5 Minuten). Mit einer Schaumkelle die Knöpfe in eine große Schüssel geben. Die heißen Knöpfe mit etwas Käse mischen und einen Schuss Sahne zugeben. Es sollte eine schöne, cremige Knöpfe-Käse-Masse entstehen, welche aber nicht zu feucht ist. Diesen Vorgang wiederholen bis der gesamte Teig und der Käse aufgebraucht ist. Die Sahne wird evtl. nicht komplett benötigt. Sie dient dazu der Masse die richtige Konsistenz zu geben.

4. Die Knöpfe-Käse-Masse nun auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dabei wird diese fester, um sie später formen zu können.

5. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfelchen schneiden.

6. Anschließend in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln, sowie die Schinkenwürfel darin anbraten, bis diese goldbraun sind. Zum Ende der Bratzeit, den Honig und das Paprikapulver zugeben, sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Der Honig und das Paprikapulver unterstützen bei der goldbraunen Farbe und ergeben ein leckeres Aroma. Die Masse im Anschluss auch abkühlen lassen.

7. Nun wird die Tomatensugo zubereitet. Dazu die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, sowie die Kräuter waschen und hacken.

8. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Zum Ende der Garzeit das Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend die passierten und die gehackten Tomaten, sowie das Wasser hinzugeben.

9. Die Tomatensugo leicht aufkochen lassen und die gekörnte Brühe, die Hälfte der gehackten Kräuter, sowie etwas Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver zugeben. Nun für eine gute Stunde auf niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

10. Zum Ende der Kochzeit die Balsamico-Creme zur Sugo geben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Nun die restlichen Kräuter in die Sugo geben, sowie nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und evtl. einer Prise Zucker abschmecken. Die Sugo nun bis zum Servieren warmhalten.

11. Die Zeit während die Sugo einkocht zum Fertigstellen der Arancini nutzen. Dazu eine Panierstraße vorbereiten, indem man die Semmelbrösel in eine flache Form gibt und die Eier in einer anderen flachen Form mit Salz und Pfeffer verquirlt.

12. Nun mit einem großen Eisportionierer eine Kugel von der Kässpätzlemasse abstechen und in der Hand flachdrücken. Die Hände dazu am besten mit etwas Wasser anfeuchten. Nun 2 - 3 Teelöffel der Zwiebel-Schinken-Masse in die Mitte auf der Hand befindlichen Kässpätzlemasse geben. Obenauf nun nochmal eine mit dem Eisportionierer abgestochene Kugel der Kässpätzlemasse geben und nun eine Kugel in der Größe einer Orange rollen. Die Zwiebelmasse sollte sich dabei in der Mitte der Kugel befinden.

13. Die geformte Kugel nun im verquirlten Ei wenden und anschließend in den Semmelbröseln. Die Kugel sollte rundherum gut paniert sein und keine Lücken ohne Paniermehl haben.

14. Diesen Vorgang wiederholen bis die ganze Kässpätzle- und Zwiebel-Schinken-Masse zu fertig panierten Kugeln verarbeitet wurde. Die angegebene Mengenangabe reicht für ca. 5 Kugeln.

15. Nun das Frittierfett in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die panierten Kugeln darin goldbraun ausbacken. Das Fett sollte dabei nicht zu heiß sein, da die Kugeln von außen sonst zu dunkel werden und im Inneren noch kalt sind. Die gebackenen Arancini sofort servieren, oder im

Backofen warmhalten. Zum Servieren, eine Kelle der Tomatensugo auf einen Teller geben und eine Arancini-Kugel mittig platzieren. Mit einem Rosmarinzweig verzieren.