

Italienische Rezepte

Arancini - Gefüllte Reiskügelchen aus Sizilien

Gattung: Europa, Fleisch, Frittieren, Gefüllt, Getreide, Italien

		Reis:	
1	kg	italienischer Reis (Arborio)	Pfeffer
1,75	Liter	Wasser	100 g Butter
1	Essl.	Salz	Safran
		Füllung:	
1/4		Sellerie	500 g frische Erbsen, enthülst
1	große	Karotte	500 g (-1000) Tomatenpüree oder
2		Porree	- Tomatenmark
6	Essl.	Olivöl	500 g Käse (z. B. Mozzarella,
500 g		Rinderhack oder eine	- Pecorino), gerieben oder
		- Mischung aus Schwein u.	in kleine Würfel geschnitten
		Rind oder Rind und Geflügel	
		Panade:	
150 g		Mehl, etwa, mit Wasser zu	Biskin oder Kokosfett zum
		- einer Creme geschlagen	- Frittieren
200 g		Paniermehl, etwa	

Das geputzte Gemüse raspeln bzw. in feinen Streifen schneiden, zusammen mit dem Olivenöl in einem offenen Topf bei starker Hitze braten. Einen großen Topf für den Reis auf den Herd stellen, das Wasser hineingeben und die Butter, salzen und pfeffern und zum Kochen bringen.

Füllung: Für Arancini aus Piazza Armerina. Die Füllung kann auch ganz anders gestaltet sein - zum Beispiel mit frischen Kräutern, anderen Gemüse und Gewürzen und / oder vegetarisch mit Käse und Spinat - aber Erbsen und Tomaten gehören traditionell immer dazu. In den Gemüsetopf das Fleisch geben und bei kräftiger Hitze anbraten, immer wieder umrühren, den Topf offen lassen. Wenn das Fleisch gebraten ist, die Erbsen hinzufügen, unterrühren und dann das Tomatenpüree dazugeben. Die Masse bei starker Hitze einkochen lassen zu einem Mus, immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennt. Wenn das Wasser im Reistopf kocht, den Reis hinein geben und so lange umrühren, bis er sich das Wasser einverleibt hat. Bei Bedarf den in heißem Wasser aufgelösten Safran hinzufügen. Danach den Reis zugedeckt noch einmal 5 Minuten stehen lassen. Dann sollte er die richtige Konsistenz haben: die Körner müssen noch zu spüren, aber leicht zu zerdrücken sein, der Reis lässt sich wie ein Teig auf den Tisch legen, ohne auseinander zu fließen. Reis und Füllung abkühlen lassen und den Käse zubereiten. Jetzt beginnt das Formen der Arancini. Aus der Reismasse eine Kugel kneten, diese dann öffnen und einen Esslöffel der Füllung auf den Reisteig legen sowie eine Portion von dem Käse. Den Reis wieder zu einer Kugel verschließen, zwischen den Handflächen hin- und herrollen bis eine Birnenform entsteht und darauf achten, dass kein Gemüse austritt. Die fertige Arancine abstellen. Mehl und Wasser in einem Topf zu einer leichten Creme verquirlen, in diese Creme jede einzelne Arancine hineintunken, abstellen und abtropfen lassen. Schließlich die noch feuchten Arancini in reichlich Paniermehl wälzen und eventuell noch einmal nachformen. Die panierten Reiskügelchen lassen sich im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren, aber am besten frittiert man sie sofort 10 Minuten lang in heißem Fett.

Tipp: * In Sizilien werden Arancini - frittierte, gefüllte Reiskügelchen - überall als Snack angeboten, ähnlich wie bei uns Frikadellen oder Fritten. Jede Stadt, jede Region hat dabei ihre eigene Art der Zubereitung und Gestaltung, die Reiskügelchen können rund sein, birnenförmig oder länglich. * Ursprünglich waren Arancini kugelförmig und goldgelb und hatten das Aussehen von kleinen Orangen - daher der Name. Als Festtagsspeise werden sie immer noch so zubereitet und mit Safran - dem teuersten Gewürz - gefärbt. Garniert mit einem Lorbeerblatt sehen sie dann einer Orange schon sehr ähnlich. * Die Zubereitung ist aufwändig, deshalb lohnt sie sich nur für eine größere Menge. Unsere Zutaten sind für etwa 20 große, birnenförmige Arancini bzw. für 1 kg Reis berechnet.