Rezept

# Arancini

Ein Rezept von Arancini, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Schalotte |
| **500 ml** | Gemüsebrühe |
| **125 g** | Risottoreis (z. B. Arborio) |
| | Salz |
| **50 g** | Mehl |
| **50 g** | Parmesan |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **70 g** | TK-Erbsen |
| **40 g** | Kochschinken |

### Außerdem

| | |
|---|---|
| **1,5 l** | Frittieröl |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 9 g F, 7 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Schalotte fein würfeln. Parmesan fein reiben. Brühe erhitzen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Reis unter Rühren 1 Min. mitdünsten. So viel Brühe angießen, bis der Reis bedeckt ist. Unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. bissfest köcheln, dabei immer wieder Brühe angießen. Erbsen und Parmesan unterrühren, salzen und abkühlen lassen.

2. Schinken fein würfeln. Mehl und Semmelbrösel je in eine Schüssel geben. Ei in einer dritten Schüssel verquirlen. Schinken unter den Reis mengen. Mit angefeuchteten Händen je 2 EL Reis zur Kugel formen, diese dann zum Kegel. Kegel erst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln.

3. Das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 170° erhitzen. Im Topf ist es heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel sofort Bläschen aufsteigen. Höchstens drei Arancini auf einmal im Öl in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.