

Rezept

Arancini - knusprige Reisbällchen

Ein Rezept von Arancini - knusprige Reisbällchen, am 22.05.2026

Zutaten

300 g Rundkornreis	3/4 l Fleischbrühe
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)	2 EL Butter
50 g frisch geriebener Pecorino	2 Eier (Größe M)
150 g rohe Bratwurstmasse (z. B. von Salsicce oder rheinischen Bratwürsten)	1 Zwiebel
100 g frisch gepalzte Erbsen	1 EL Olivenöl + 1 l Öl zum Frittieren
Salz	1 EL Tomatenmark
125 g Mozzarella	Pfeffer
	100 g Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Reis mit der Brühe und dem Safran aufkochen, dann zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in ca. 25 Min. ausquellen lassen. Die Butter und den Käse untermischen, dann 1 Ei untermischen. Reis abkühlen lassen.
2. Bratwurstmasse zerkrümeln. Zwiebel schälen, fein hacken und in 1 EL Öl glasig braten. Wurstmasse mit den Erbsen dazugeben, 2 EL Wasser und Tomatenmark untermischen und alles zugedeckt 5 Min. schmoren. Wurstmasse salzen und pfeffern. Mozzarella würfeln.
3. Den Reis in 8 Portionen teilen. Portionen jeweils in der Hand flachdrücken, mit etwas Wurstmasse und ein paar Käsewürfeln belegen und über der Füllung schließen. Dann zu Kugeln formen. Das übrige Ei in einem Teller verquirlen. Semmelbrösel in einen zweiten Teller geben.
4. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Reiskugeln erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wälzen, in 4-5 Min. rundherum goldbraun frittieren und auf Küchenpapier gut entfetten lassen. Warm oder abgekühlt servieren.