

## Rezept

# Frittierte Reisbällchen

Ein Rezept von Frittierte Reisbällchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Rundkornreis	3/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
<b>1</b> Döschen Safranfäden oder gemahlener Safran (0,1 g)	<b>2 EL</b> Butter
<b>2</b> Eier	<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan
<b>100 g</b> Kalbs- oder Hühnerfilet	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> Olivenöl	nach Belieben 2 Hühnerlebern
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>50 ml</b> trockener Weißwein
Salz	<b>100 g</b> frisch gepalzte zarte Erbsen
<b>4</b> Stängel Basilikum	Pfeffer
<b>100 g</b> Semmelbrösel	<b>100 g</b> Provolone oder Caciocavallo
<b>8</b> Lorbeerblätter (am besten frisch) zum Garnieren	3/4 l Olivenöl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Reis mit Brühe und Safran in einem Topf zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. ausquellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und eventuell noch Brühe nachgießen.
2. Butter und Parmesan unter den Reis mischen, Mischung in einer Schüssel etwas abkühlen lassen, dann 1 Ei untermengen und Reis ganz abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Das Fleisch ebenfalls sehr fein zerkleinern. Wenn Sie Hühnerlebern verwenden, auch diese fein zerkleinern. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Fleisch mitbraten, bis es gleichmäßig hell ist. Mit Weißwein, Tomatenmark und 1-2 EL Wasser mischen und etwa 10 Min. leicht kochen lassen. Erbsen untermischen, salzen, pfeffern und alles noch etwa 5 Min. leicht kochen lassen.
4. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken, untermischen. Provolone in kleine Würfel schneiden.
5. Reismasse in acht Portionen teilen. Portionen jeweils in der Hand flach drücken, mit Fleischmasse und etwas Käse belegen und über der Füllung schließen. Dann zu Kugeln formen. Wenn alle Kugeln geformt sind, das übrige Ei in einem Teller verquirlen, Semmelbrösel in einen zweiten Teller geben. Reiskugeln zuerst im Ei, dann in den Semmelbröseln wälzen.

6. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel viele kleine Bläschen aufsteigen. Reiskugeln portionsweise im heißen Öl in 4-5 Min. rundherum schön braun frittieren, auf einer doppelten Lage Küchenpapier entfetten. In jedes Reiskällchen 1 Lorbeerblatt stecken. Sofort servieren oder abkühlen lassen.