Rezept

Gefüllte Reisbällchen

Ein Rezept von Gefüllte Reisbällchen, am 19.05.2025

Zutaten

- **125 g** Sushireis
- **100 g** Gurke
- **½ TL** Salz
- **30 g** Frischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Sushi-Reis in ein feines Sieb geben und unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Dann den Reis in einen Topf geben, 300 ml Wasser und Salz zugeben, einmal aufkochen und dann bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme 15 Min. ohne Umrühren köcheln lassen.

2. Inzwischen die Gurke waschen, halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Die Gurkenwürfel mit dem Frischkäse vermischen.

3. Den Reis vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Einen möglichst rund geformten Espressobecher nehmen und 1 TL Reis hineinfüllen. Dann 1 TL Frischkäse-Gurken-Füllung draufgeben und wieder 1 TL Reis. Die obere Reisportion ringsum mithilfe des Löffels festdrücken.

4. Dann den Becher umgedreht mit Schwung auf ein Holzbrettchen stürzen, sodass das Reisbällchen herausfällt. Das Bällchen ggf. vorsichtig festdrücken und beiseitelegen. Auf diese Weise alle Bällchen formen.

5. Die Bällchen schmecken pur oder mit Dip, z. B. Soja- oder Erdnusssoße, und halten sich im Kühlschrank vier bis fünf Tage. Allerdings zerfallen sie leicht, je länger sie lagern.