

Rezept

Wildreispuffer

Ein Rezept von Wildreispuffer, am 10.05.2026

Zutaten

150 g Wildreismischung	Salz
2 Eigelb (Größe M)	2-3 EL Mehl
schwarzer Pfeffer	2-3 EL Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Wildreismischung in Salzwasser nach Packungsangabe garen und abkühlen lassen.

2. Den Reis mit dem Eigelb mischen, das Mehl darübersieben und gründlich verkneten. Salzen und pfeffern. Mit dem Löffel kleine Mengen abstechen, dabei mit dem Handballen fest in den Löffel drücken, weil die Masse etwas locker ist.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Halbkugeln in das heiße Öl setzen und kurz anbraten, dann mit dem Pfannenwender vorsichtig flach drücken. Bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 2 Min. braten. Auf Küchenpapier entfetten.