heute gibt es...

Arancini al ragù



Zutaten: (für 20-25 Stück)

Für den Reis:

- 200g Butter
- 2l Gemüsebrühe
- 0,2g Safran
- 25g Salz
- 1kg Reis (Risotto-Reis bzw. Rundkornreis)

Für die Füllung:

- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Selleriestange
- 1 Karotte
- 200g TK-Erbsen
- 100ml Rotwein
- 700ml passierte Tomaten
- Salz
- 250g Mozzarella

Für die Panade:

- ca. 150g Mehl
- ca. 225ml Wasser
- ca. 200g Paniermehl
- Frittieröl

Zubereitung:

Reis:

1. In einem Topf die Butter zum Schmelzen bringen und anschließend die Gemüsebrühe, Salz und Safran hinzugeben.
2. Sobald die Gemüsebrühe kocht, den Reis hineinfüllen und bei geringer Hitze unter regelmäßigem Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen wurde und der Reis gar ist.
3. Den Reis anschließend abkühlen lassen. Hierfür am besten gleichmäßig auf ein großes Brett oder Tablett verteilen.

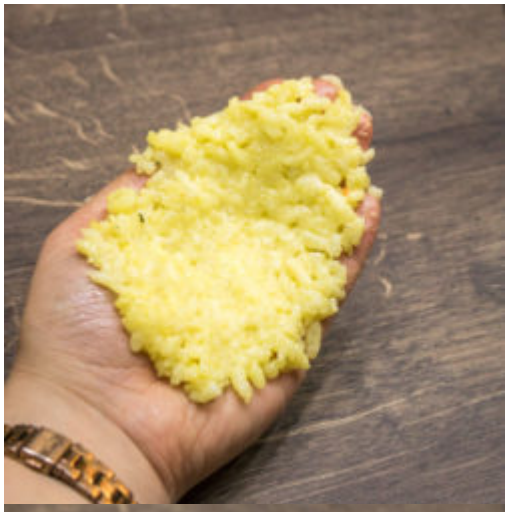
Füllung:

1. Das Hackfleisch anbraten, das Fett abschöpfen und den Topf erstmal beiseitestellen.
2. Währenddessen das Gemüse putzen, würfeln und mit Olivenöl anbraten, bis alles gar ist.
3. Anschließend das Fleisch zum Gemüse geben, kurz erhitzen und mit Wein ablöschen.
4. Nachdem die Flüssigkeit verdampft ist, die passierten Tomaten hinzugeben, etwas salzen und

das Ragù bei geringer Hitze so lange kochen, bis die Soße richtig eingedickt ist. Am Ende nochmals mit Salz abschmecken.

Formen und Fertigstellung:

1. Wenn der Reis und auch die Füllung komplett abgekühlt sind, können die Arancini geformt werden. Hierfür etwas Reis in die gewölbte Handfläche geben und flach drücken, etwa einen Esslöffel Füllung und zwei Würfel Mozzarella hinzugeben und mit etwas Reis alles verschließen. Mit den Händen den Arancino zu einer Kugel (circa so groß wie eine kleine Orange) formen und beiseitelegen.
2. Das Mehl mit dem Wasser Für die Panade mit dem Schneebesen in einer Schüssel zu einer dickflüssigen, klumpfreien Masse („Pastella“) verrühren.
3. Nun mit den Händen etwas Pastella gleichmäßig auf die Reisbällchen verteilen und diese danach im Paniermehl wälzen, sodass eine ebenmäßige Panade entsteht.
4. Zum Schluss die Arancini in der Fritteuse (Temperatur Öl: 170°C) goldbraun frittieren, auf einem mit Küchenpapier ausgelegtem Teller legen und warm genießen.









Wichtige Tipps und Informationen:

- Sowohl der Reis, als auch die Füllung können am Abend vorher zubereitet und erst am nächsten Morgen verarbeitet werden.
- Damit der Reis beim Formen der Reisbällchen nicht an den Händen klebt, sollte man diese am besten die ganze Zeit mit Wasser befeuchten.
- Die Reisbällchen können geformt und erst 8-10 Stunden später weiterverarbeitet werden, sofern diese noch nicht paniert sind. Hierfür einfach auf ein Tablett im Kühlschrank legen und 1 Stunde vor dem Panieren wieder herausholen.
- Die fertig panierten, aber noch nicht frittierten Arancini können eingefroren werden. Damit diese nicht aneinanderkleben, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Teller für ca. 1 Stunde anfrieren und erst danach in ein Behältnis umfüllen.
- Achtet darauf, dass ihr nicht zu viele Arancini gleichzeitig frittiert, da das Öl hierbei zu sehr abkühlt.
- Falls ihr keine Fans von Frittiertem seid, könnt ihr die Arancini auch im Backofen für ca. 25 Minuten bei 200°C (Ofen vorheizen) backen. Diese sollten am Ende eine goldbraune Färbung haben. Aber Achtung: Geschmacklich ist es natürlich nicht genau dasselbe!



Arancini al ragù | © heute-gibt.es