



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: <i>ARANCINI</i>	
PORTIONEN: 4 Personen	
ZUTATEN:	
Reis	200 g
Fleischbrühe	750 ml
Safran	1 tü te
Butter	40 g
Käse, grieben	50 g
Eier	2 kleine
Zwiebel	1 kleine
Schweinefilet	100 g
Olivenöl	1 EL
Erbsen	100 g
Tomaten, geschält.	2
Salz und Pfeffer	etwa
Tomatenmark	2 TL
Käse (wie Emmentaler)	100 g
Semmelbrösel	2 EL
Öl, zum Frittieren	etwa
ZUBEREITUNG:	
<p>Mit der Hälfte der Brühe den Reis kochen. Den Safran mit Brühe auflösen und zum Reis geben. Wenn der Reis körnig gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Butter und den geriebenen Käse unterrühren. Den Reis leicht abkühlen lassen und ein Ei unterrühren. Die Zwiebel und das Fleisch hacken und in Öl anbraten. Die Erbsen und die geschälten Tomaten, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und weiter garen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Käse in kleine Würfel schneiden. Eine Hand voll Reis nehmen, in die Mitte etwas von der Fleischmasse und von den Käsewürfel dazugeben, und eine Kugel formen, die wie eine kleine Orange aussieht. Noch 7 kleine Kugel formen.</p> <p>Das Ei schlagen. Die Bällchen erst in dem Ei, dann in Semmelbrösel wälzen. In heißem Olivenöl frittieren. Mit einem Lorbeerblatt dekorieren und servieren.</p>	
Sebastiano B. – TEAM 1	