



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Arancini Für etwa 16 Stück

Zutaten

Für die Füllung:

- 1 fein gehackte Möhre
- 1 fein gehackte Stange Staudensellerie
- 500 g Hackfleisch
- 200 g tiefgefrorene Erbsen
- 125 ml Weisswein
- 1 feine gehackte Zwiebel
- CHIARELLO Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 25 g klein gerissenes Basilikum
- Salz
- Peperoncino oder schwarzer Pfeffer

Für den Reis:

- 600 g Arborio-Reis
- 100 g geriebener Pecorino (Schafskäse)
- 50 g gewürfelter Primosale (Frischkäse) oder Provolone (Halbhartkäse)
- 2 verquirlte Eier
- 2 Tl Safranfäden, in warmem Wasser eingeweicht
- 1,7 l Hühnerbrühe oder Wasser
- Salz
- 50 g Butter

Für die Panade:

- Mehl
- 4 verquirlte Eier
- Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Für die Füllung: die Zwiebel bei schwacher Hitze in Olivenöl glasig braten, Möhren und Sellerie hinzufügen und weich dünsten.

Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren gut durchbraten.

Das Tomatenmark, den Weisswein, Salz und Peperoncino hinzufügen und die Mischung bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.

Die Erbsen dazugeben und 5 Minuten mitkochen. Das Basilikum hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce pikant abschmecken und auskühlen lassen.



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Arancini Seite 2

Für die Reismischung: Die Brühe oder das Wasser zum Kochen bringen, Reis und Safran hinzugeben und mit Salz abschmecken. 15 – 20 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren, bis der Reis gar und alles Wasser verdampft ist.

Die Butter und den geriebenen Käse unterheben, alles auskühlen lassen. Auf einen grossen Teller geben, dann geht es schneller!

Die verquirlten Eier unterheben.

Kugeln formen: Eine Schüssel mit Wasser in Reichweite stellen.

Eine Hand befeuchten, damit in den Reis greifen und diesen zu einem Bällchen formen, in die Mitte etwas Füllung und einen Würfel Käse geben.

Die Hand in das Wasser tauchen (nein, nicht die mit dem Reiskügelchen)! Erneut von dem Reis nehmen und die Füllung damit bedecken. Gut andrücken.

Auf diese Weise ein gefülltes Reiskügelchen nach dem anderen herstellen.

Die Grösse kann variieren – ob mandarin- oder kanonenkugelgross, das bleibt Ihnen überlassen. Empfehlenswert ist ein Durchmesser von 7,5 bis 10 cm. Der Trick besteht darin, möglichst viel Fleischfüllung in einer dünner Reishülle unterzubringen – aber wir wollen bescheiden sein: Hauptsache die Kügelchen verlieren nicht Ihre Form.

Für die Panade: Auf je einen Teller Mehl, verschlagenes Ei und Paniermehl geben.

Die Reiskügelchen nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wälzen und im heissen Öl frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiss geniessen.