

Risottobällchen

Risotto mal anders - lecker gebraten ergeben sie die perfekte Beilage zu herzhaften Gerichten.

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml Gemüsebrühe
50 g Schalotten
2 EL Speiseöl
200 g Risottoreis , z. B. Arborio
150 ml Weißwein
70 g Pecorino (ital. Schafskäse)
20 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz

Außerdem:

Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Eiweiß (Größe M)
6 - 8 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
etwa 6 EL Speiseöl

Wie bereite ich Risottobällchen zu?:

1 Vorbereiten:

Brühe erhitzen. Schalotten abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und von der heißen Brühe etwas hinzugießen. Zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze 18-22 Min. mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen und gelegentlich umrühren. Inzwischen den Pecorino reiben.

- 2 Butter, Eigelb, Käse und Schnittlauch unterrühren. Risotto mit Salz abschmecken. Risotto warm mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht erkalten lassen.

3 Zubereiten:

Aus dem Risotto etwa 16 gleich große Kugeln formen, evtl. die Hände dabei mit Gustin bestäuben. Die Kugeln etwas flach drücken, mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und in Semmelbröseln wälzen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Risottobällchen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. goldbraun braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Risottobällchen als Beilage zu dem Rezept [Karree vom Duroc Schwein](#) und zu dem Rezept [Lauwarme Rosmarin-Nektarinen](#) servieren.

