



Arancini, knusprige Reisbällchen mit Chorizo gefüllt

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Pikante Fingerfood mit herzhafter Füllung

Zutaten

- Für die Reisbällchen:
- 3/4 l Instant Fleischbrühe
- 300 g Rundkornreis
- 2 EL Butter
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- 2 ganze Eier mit 1 El Milch verklappert für die Panade
- Etwas Mehl für die Panade
- 100 g Semmelbrösel
- Für die Füllung:
- 200 g Chorizo, gewürfelt (Geht auch mit Cabanossi oder Salsicce)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reisbällchen:

Schritt2

Die Fleischbrühe aufkochen und den Reis dazu geben, ca. 25 min. bei mäßiger Hitze ausquellen lassen. Die Butter und den geriebenen Parmesan unter heben, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Chili glasig anschwitzen und die Chorizo Würfel 1 - 2 min. mit angehen lassen. Zurück ziehen, die Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Aus der Reismasse etwas 8 Portionen formen und in der Hand flach drücken. Die Füllung in die Mitte darüber geben, schließen und die Bällchen leicht in Mehl wälzen.

Schritt6

Mit einer Tischgabel zunächst durch die Eier ziehen, dann in Semmelbrösel wälzen; etwas andrücken.

Schritt7

3 - 4 min. in heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Arancini schmecken mir heiß und knusprig am Besten. Man kann sie aber auch kalt verzehren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** arancini, chorizo

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arancini-knusprige-reisbaellchen-mit-chorizo-gefüllt/>