

# Arancini Reisklößchen mit Hackfleisch gefüllt

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Die tollen sizilianischen Fleischbällchen

## Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 400 g gekochter Langkornreis, auch gern vom Vortag
- 100 g geriebenen Parmesan
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert (für die Panade)
- Für die Füllung:
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 50 g TK Erbsen, 2-3 min. blanchiert, abgeschreckt
- 60 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Pflanzenöl,
- Pflanzenöl zum Ausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zu dem gekochten Reis den Parmesan und die Eigelbe geben, etwas pfeffern und salzen.

### Schritt2

Das Gehackte in heißem Pflanzenöl scharf anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln, Knoblauch und Chili zugeben, für 3-5 min mit braten. Das Tomatenmark zufügen, kurz mit angehen lassen.

### **Schritt3**

Gut auskühlen lassen und die blanchierten Erbsen unter die erkaltete Füllung heben.

### **Schritt4**

Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer ca. 12 - 15 Bällchen formen. Mit feuchten Händen flach drücken, die Fleischfüllung hinein geben, verschließen. Etwas andrücken, zu runden oder auch ovalen Klößchen formen.

### **Schritt5**

Zuerst leicht mit Mehl bestäuben, in Eiweiß und danach in den Semmelbröseln wenden.

### **Schritt6**

In 170 ° C heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen, dabei mit einer Tischgabel drehen, wenden, mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Noch heiß und knusprig mit Gekonntgekocht : Ajvar, Avocado - Pfefferschoten - Dip, Chili - Tomaten - Kräuterdipp reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arancini-reiskloesschen-mit-hackfleisch-gefüllt/>