

Knusprige Reisbällchen mit Hackfleischsauce und Kräuterschmand

Arbeitszeit: 1 Std. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	33 g
Kohlenhydrate	137 g
Eiweiß	32 g
Brennwert	1.020 kcal / 4.300 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Reisbällchen:

- 1,5 Zwiebel
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 400 g Risottoreis
- Pfeffer
- 800 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- 30 g Pecorino-Käse
- 3 Eier (Größe M)
- 5 EL Mehl
- 200 g Paniermehl
- 750 g Butatris Butterschmalz

Kräuterschmand:

- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Stiele Thymian
- 300 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Hackfleischsauce:

1 Knoblauchzehe
1 Möhre
20 g getrocknete Tomaten
5 Stiele Oregano
1 EL Butaris Butterschmalz
200 g gemischtes Hackfleisch
Salz
Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel
1,5 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten (Dose)

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Reisbällchen Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen, kurz anschwitzen und mit Pfeffer würzen. Nach und nach die Gemüsebrühe und den Weißwein zugießen, dabei ab und zu umrühren. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Insgesamt 30-35 Minuten offen köcheln lassen. Zum Schluss den Pecorino reiben und unterrühren. Risotto abkühlen lassen.

Schritt 2/4

Für den Kräuterschmand Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen, Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Beides fein hacken, mit Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 3/4

Für die Hackfleischsauce Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre schälen und grob raspeln. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Oregano waschen, trocken schütteln und bis auf etwas zum Garnieren grob hacken. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin ca. 10 Minuten krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Zwiebeln fein würfeln und nach ca. 5 Minuten zusammen mit Knoblauch, Möhre und getrockneten Tomaten zur Sauce geben. Tomatenmark unterrühren, kurz anbraten und die Dosentomaten dazugeben. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gehackten Oregano zum Schluss unterrühren.

Schritt 4/4

Für die Reisbällchen Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt auf zwei tiefen Tellern verteilen. Für die Reisbällchen je 2 EL Reis mit den Händen zu ca. 24 Bällchen formen. Die Bällchen erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wälzen. 750 g Butaris Butterschmalz auf ca. 175 °C erhitzen und die Bällchen darin portionsweise goldbraun frittieren. Die Reisbällchen mit dem Kräuterschmand und der Hackfleischsauce anrichten und mit dem restlichen Oregano garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.