

# Knusprige Reisbällchen

## Zutaten für 4 Personen

3 Zwiebeln  
 2 EL + 750 g BUTARIS Butterschmalz  
 400 g Risottoreis (z.B. Arborio)  
 Pfeffer  
 800 ml Gemüsebrühe  
 150 ml Weißwein  
 30 g Pecorino-Käse  
 2 Zweige Rosmarin  
 4 Stiele Thymian  
 300 g Schmand  
 Salz  
 Zucker  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Möhre  
 20 g getrocknete Tomaten  
 5 Stiele Oregano  
 200 g gemischtes Hackfleisch  
 gemahlener Kreuzkümmel  
 2 EL Tomatenmark  
 1 Dose (400 g) stückige Tomaten  
 3 Eier (Größe M)  
 5 EL Mehl  
 200 g Paniermehl



## Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL BUTARIS Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln bei schwacher Hitze glasig dünsten. Reis zufügen, kurz anschwitzen und mit Pfeffer würzen. Nach und nach Brühe und Wein 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. Pecorino reiben und zum Schluss unterrühren. Risotto abkühlen lassen.
2. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Beides fein hacken, mit Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Oregano waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. 1 EL BUTARIS Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin ca. 10 Minuten krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Nach ca. 5 Minuten restliche Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und getrocknete Tomaten dazugeben. Tomatenmark unterrühren, kurz anbraten und Dosentomaten unter Rühren dazugeben. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gehackten Oregano zum Schluss unterrühren.



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

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/4 Std. Min.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Fett          | 33 g                |
| Kohlenhydrate | 137 g               |
| Eiweiß        | 32 g                |
| Brennwert     | 1020 kcal / 4300 kJ |

© BUTARIS