

# Arancini mit Salsicce, der italienische Kultsnack

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Knusprig – lecker. Einfach und schnell für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Risotto:
- 225 g Risottoreis oder Rundkornreis
- 750 ml Fleisch – Hühner oder Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Döschen Safranfäden
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 El frischer Thymian, gehackt
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 100 g Butter
- 2 – 3 Eier mit 2 El Milch verklappert
- Panierbrot
- Pflanzenöl zum frittieren
- Für die Füllung:
- 180 g italienische Salsicce, ersatzweise grobe Bratwurst
- 1 – 2 El Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Tomatenmark
- 100 g Mozzarella in Würfeln
- Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

## **Schritt2**

Der Risottoansatz: (Lässt sich gut am Vortag erledigen)

## **Schritt3**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen.

## **Schritt4**

Den gehackten Thymian und den in etwas Weißwein eingeweichten Safran dazu geben.

## **Schritt5**

Znächst nur mit dem Weißwein angießen, reichlich rühren und den Wein fast völlig reduzieren lassen.

## **Schritt6**

Dann folgt nach und nach die Brühe, für eine Gesamtgarzeit von

## **Schritt7**

ca. 10 - 20 min. bis der Risotto schön „crémig - schlotzig“ ist.

## **Schritt8**

Den geriebenen Parmesan unterheben, auskühlen lassen, am Besten über Nacht.

## **Schritt9**

Die Füllung:

## **Schritt10**

Die Bratwurstmasse aus dem Darm drücken, zerkrümeln.

## **Schritt11**

Die Zwiebel in heißem Olivenöl anschwitzen und das Brät dazu geben.

## **Schritt12**

Mit etwas sch gemahlenen Pfeffer würzen und zeitversetzt das Tomatenmark dazu geben.

## **Schritt13**

Mit 2 - 3 El Brühe angießen, alles ca. 5-7 min. leise köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist, abkühlen lassen.

#### **Schritt14**

Die Arancini:

#### **Schritt15**

Eine Mandarinen große Menge Risotto mit angefeuchteten Händen zu einer Kugel rollen. In die Mitte eine kleine Vertiefung für den Mozzarella und das Brät drücken.

#### **Schritt16**

Wieder schließen, rund rollen.

#### **Schritt17**

Leicht mit Mehl bestäuben und durch Ei und Panierbrot ziehen.

#### **Schritt18**

Etwas andrücken und in 180 ° C heißem Pflanzenöl, ca. 3 - 4 min. goldbraun frittieren, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** arancini, einfach, für jeden tag, preiswert, risotto, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arancini-mit-salsicce-der-italienische-kultsnack/>