



Rezepte

#9

DONATI VINI

ZUTATEN

300 G RUNDKORNREIS
3/4 L FLEISCH- ODER GEMÜSEBRÜHE
1 BRIEFCHEN SAFRAN
2 EL BUTTER
50 G FRISCH GERIEBENER PARMESAN
2 EIER
1 KLEINE ZWIEBEL
100G KALBS- ODER HÜHNERFILET
2 HÜHNERLEBERN (NACH BELIEBEN)
1 EL OLIVENÖL
30 ML TROCKENER WEISSWEIN
1 EL TOMATENMARK
100G FRISCH GEPALTE ZARTE ERBSEN
SALZ, SCHWARZER PFEFFER
4 STÄNGEL BASILIKUM
100G PROVOLONE ODER CACIOCAVALLO
100G SEMMELBRÖSEL
3/4 L OLIVENÖL ZUM FRITIEREN
8 LORBEERBLÄTTER



Zubereitung

#ARANCINI



REIS MIT BRÜHE UND SAFRAN
IN EINEM TOPF ZUM KOCHEN
BRINGEN UND OFFEN BEI
MITTLERER HITZE IN
20 - 30 MIN. AUSQUELLEN
LASSEN. DABEI GELEGENTLICH
UMRÜHREN UND EVENTUELL
NOCH BRÜHE NACHGIEßEN.

SCHRITT 2 VON 8

Zubereitung

#ARANCINI



BUTTER UND PARMESAN UNTER
DEN REISMISCHEN, MISCHUNG
IN EINER SCHÜSSEL ETWAS
ABKÜHLEN LASSEN, DANN
1 EI UNTERMENGEN
UND REIS GANZ ABKÜHLEN
LASSEN.

Zubereitung

A R A N C I N I



INZWISCHEN DIE ZWIEBEL
SCHÄLEN UND SEHR FEIN
HACKEN. DAS FLEISCH
EBENFALLS SEHR FEIN
ZERKLEINERN. WENN SIE
HÜHNERLEBERN VERWENDEN
DIESE FEIN ZERKLEINERN.
ÖL IN EINEM TOPF
ERHITZEN, ZWIEBEL DARIN
GLASIG DÜNSTEN. FLEISCH
BRATEN, BIS ES
GLEICHMÄßIG HELL IST.

SCHRITT 4 VON 8

Zubereitung

A R A N C I N I



MIT WEISSWEIN,
TOMATENMARK UND 1-2 EL
WASSER UND 10 MIN.
LEICHT KOCHEN LASSEN.
ERBSEN MISCHEN, SALZEN,
PFEFFERN UND ALLES NOCH
LEICHT KOCHEN LASSEN.

BASILIKUM WASCHEN,
BLÄTTCHEN ABZUPFEN
SEHR FEIN HACKEN,
UNTERMISCHEN.

SCHRITT 5 VON 8

Zubereitung

A R A N C I N I



P R O V O L O I N K L E I N E W Ü R F E L
S C H N E I D E N . R E I S M A S S E I N
8 P O R T I O N E N T E I L E N .
P O R T I O N J E W E I L S I N D E R
H A N D F L A C H D R Ü C K E N ,
M I T F L E I S C H M A S S E U N D
E T W A S K Ä S E B E L E G E N
U N D Ü B E R F Ü L L U N G
S C H L I E B E N .

D A N N Z U K U G E L N F O R M E N .

S C H R I T T 6 V O N 8

Zubereitung

A R A N C I N I



WENN ALLE KUGELN
GEFORMT SIND, RESTLICH
ZUTATEN IN EINEM TELLER
VERQUIRLLEN, SEMMELBRÖSEI
IN ZWEITEN TELLER GEBEN.
REISKUGELN PORTIONSWEISE
DANN IN DEN SEMMELBRÖSELN
WÄLZEN.

ÖL IN EINEM WEITEN
TOPF ERHITZEN.

Zubereitung

A R A N C I N I



REISKUGELN PORTIONSWEISE
IM HEISSEN ÖL
IN 4 - 5 MIN SCHÖN
BRAUN FRITTIEREN .
DANN AUF KÜCHENPAPIER
GUT ABTROPFEN .

ARANCINI MIT JE 1
LORBEERBLAT
BESTECKEN UND SERVIEREN .

DONATI VINI


Buon appetito



DONATI VINI