

Gefüllte Kürbis Arancini

70—85 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Risotto

300 g	Risottoreis
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Kürbis
10 g	Butter
90 ml	Weißwein
1 l	Gemüsesuppe
60 g	Parmesan, gerieben
150 g	Gorgonzola
1 Prise	Pasta Kräuter
1 Prise	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Panier

2 Stk.	Eier
25 ml	Milch
100 g	Mehl, glatt
150 g	Semmelbrösel
	Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

1 Für das Risotto wird der Kürbis erstmal geschält, entkernt und in Würfelchen geschnitten. Die Zwiebel ebenfalls fein hacken. Die Butter nun in eine Pfanne geben und zum Schmelzen bringen. Den Kürbis hinzugeben und mit etwas Wein aufgießen. Mit einer Prise Pfeffer, Pastakräuter und Paprikapulver würzen und dann dünsten lassen.

2 In einem weiteren Topf ebenfalls Butter zum Schmelzen bringen und die gehackten Zwiebel darin glasig anschwitzen. Nun den Risottoreis hinzugeben und ebenso glasig anschwitzen. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann die Gemüsesuppe in mehreren Teilen hinzugeben. Das Risotto etwa 20 Minuten bissfest kochen und unbedingt regelmäßig umrühren.

TIPP: Solltest du Risottoreste (jeder Art) übrig haben, fallen die ersten beiden Schritte natürlich weg.

3 Sobald der Reis al dente ist, den Parmesan unterrühren und dann das Risotto auskühlen lassen. Währenddessen kann der Gorgonzola in mundgerechte, etwa 2x2cm große Stücke geschnitten werden.

4 Jetzt können die Arancini geformt werden. Die Risottomasse in gleich große Portionen teilen. Jede Portion wird auf der Handfläche flach gedrückt und Gorgonzola wird in der Mitte platziert. Risotto nun einschlagen und zu einer Kugel formen.

5 Die Bällchen für 2 Stunden in den Tiefkühler geben, damit sie später ihre Form behalten.

6 Nun 3 Schüsseln vorbereiten. Eine mit Mehl, eine mit den Semmelbröseln und die letzte mit verquirlten Eiern und Milch befüllen.

7 Die Bällchen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Ei-Milch Mischung ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wälzen. Der Schritt der Ei-Milch Mischung und der Semmelbrösel kann zweimal wiederholt werden.

8 In einem Topf mind. 10 cm hoch Öl erhitzen. Den Ofen auf 100 °C vorheizen. Die Bällchen im Öl goldbraun frittieren und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

9 Arancini im Ofen warmhalten, bis alle Bällchen frittiert sind.