

Arancini mit Mozzarella

einige	Safranfäden
500 ml	Weißwein
200 g	Butter
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1,5 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
4 EL	Thymian
500 g	Risottoreis
100 g	Parmesan
200 g	Mozzarella (oder Fontina)
150 g	Paniermehl
	Öl zum Frittieren

Zubereitung

Während der Zubereitung des Risottos den Safran in Wein einweichen. Die Butter in einem großen Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch bei schwacher Hitze 3-4 Minuten bissfest, aber nicht braun dünsten. Die Brühe in einem anderen Topf zum Simmern bringen.

Thymian und Reis mit den Zwiebeln unter Rühren 1 Minute dünsten. Wein und Safran zugießen, rühren, bis der Wein vollständig aufgenommen wurde. Mit mehreren Kellen heißer Brühe aufgießen; ständigiterrühren, damit der Reis gleichmäßig gart. Immer so viel Brühe zugießen, dass er gerade bedeckt ist. Auf diese Weise 20 Minuten fortfahren, bis der Reis cremig ist.

Für Arancini muss der Reis nicht unbedingt al dente sein. Mehr Wasser oder Hühnerbrühe zugeben, bis der Reis gar ist. Darauf achten, dass die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wird. Den Topf vom Herd nehmen, den Parmesan unterrühren.

Dann auf einem mit Fischhaltefolie ausgelegten Backblech ausbreiten. Abkühlen lassen, wenn möglich über Nacht im Kühlschrank.

Eine kleine Portion Risotto zu einer walnussgroßen Kugel rollen; mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken, einen Käsewürfel hineinlegen und das Loch wieder zudrücken. Mit dem restlichen Risotto wiederholen. Die Kugeln rundherum gut in Paniermehl wenden.

Ausreichend Öl in eine Friteuse oder tiefe Pfanne füllen; die Arancini müssen beim Frittieren bedeckt sein.

Die Arancini portionsweise ca. 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und vor dem Verzehr einige Minuten abkühlen lassen. Warm oder zimmerwarm servieren.