



Orientalische Reisbällchen

Zutaten:

- 250 g Bio-Basmati Reis
- 2 Eier
- 2 EL Tomatenmark
- 140 g Rinderhack
- 75 g Schafskäse
- 40 g geriebener Parmesankäse
- Salz/Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Pflanzenöl

Zubereitung:

Vor dem Kochen den Reis immer zweimal durchwaschen. So verklebt der Reis nicht beim Kochen.

Zu der zu kochenden Menge Reis wird die 1,5-fache Menge an Wasser hinzugegeben, sodass das Reis-Wasser Verhältnis 1 zu 1,5 beträgt (z.B. 1 Tasse Reis = 1,5 Tassen Wasser). Dazu eine Prise Salz und einen Schuss Speiseöl und das Ganze 2 Minuten aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen auf niedrige Temperatur stellen und den Reis für 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel aufquellen lassen.

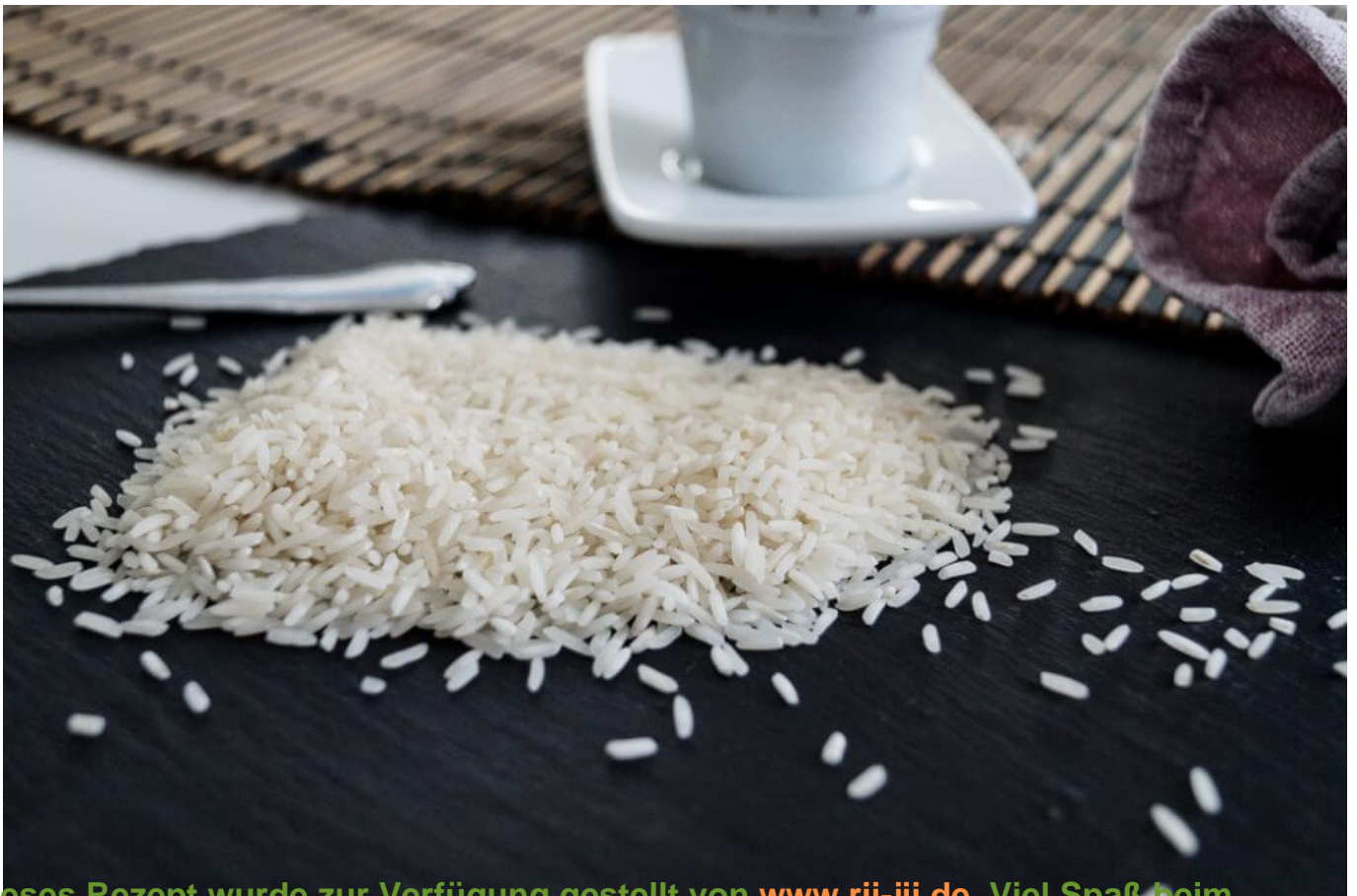
Den gekochten Reis im warmen Zustand unter den geriebenen Parmesan heben. Zwei verquirlte Eier zu der erkalteten Masse hinzufügen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit dem Knoblauch, den Gewürzen, dem Tomatenmark und dem Schafskäse vermischen.

Den Reis zu der Schafskäse-Hackfleischmasse zugeben, mit den Händen durchkneten und kleine Bällchen formen.

Immer 3-5 Bällchen gleichzeitig im heißen Öl in der Pfanne ausbacken bis sie Gold-Gelb sind.

- Rii Jii -



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-ji.de. Viel Spaß beim Kochen!

— Rii Jii —



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!