



Gefüllte Risotto-Bällchen

Zutaten

400 g Risotto-Reis, 300 ml trockener Weißwein, 2 klein gehackte Zwiebel, ca. 1,5 l Gemüsebrühe, 70 g Butter, 100 g Parmesan, Salz Pfeffer
Käse zum Füllen z. B. Fontina, Semmelbrösel, Öl zum frittieren

Grundrezept für Risotto

Am besten ist das Risotto am Vortag zuzubereiten. Und gut auskühlen zu lassen. Zwiebeln putzen und klein hacken. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel 4 Min. darin weich anschwitzen lassen.

Währenddessen den Wein entkorken und die Brühe bereitstellen. Nach den 4 Min. den Reis dazugeben und ca. 1 Min. glasig schwitzen, das Ganze mit den Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen, während man ständig umrührt. Das Risotto sollte dabei leise blubbern, also nicht auf voller Flamme kochen, sonst werden die Reiskörner außen zu schnell gar. Ist der Wein fast ganz eingesogen (es "steht" kein Wein mehr über der Reismenge) wird ein Suppenlöffel heiße Brühe dazugegeben und wieder weitergerührt, bis dieser eingesogen ist. Das Rühren nicht vergessen (erst dadurch wird das Risotto richtig cremig). Das Ganze ca. 15 - 20 Min. immer wieder wiederholen, dann probieren. Der Reis sollte noch ein ganz wenig Biss haben, aber eben nicht zu viel. Falls nötig, noch etwas Brühe hinzufügen unditerrühren, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

Dann das Risotto vom Herd nehmen. Salzen und pfeffern. Die Butter und den Parmesan kräftig unterrühren und - ganz wichtig - den Deckel auf den Topf legen und das Ganze noch 2 - 3 Min. stehen lassen. Nochmals kurz umrühren und sofort servieren.

Nachdem der Risotto abgekühlt ist, den Käse in 1 x 1 cm Würfel schneiden. Ein walnussgroßes Stück Risotto um einen Käsewürfel zu einer Kugel formen.

In Paniermehl wenden in goldbraun in heißen Öl frittieren.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen erlesenen Prosecco:

<http://wein64.de/Villa-Armellina-Mia-Prosecco-Valdobbiadene-Superiore-DOC->