



CHEFKOCH.DE

Bratreis mit Hackbällchen

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz zerdrücken. Die Hälfte des Butterschmalzes im Wok erhitzen und die Zwiebelringe mit der Knoblauchpaste darin glasig andünsten. Die Gewürze (Zimt-, Piment- und Safranpulver) und den Reis dazugeben und unter rühren 1-2 Minuten dünsten.

Alles mit dem Asiafond ablöschen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10-20 Minuten garen. Das Mett mit der Zwiebel-/Knoblauchmischung, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf vermischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Den restlichen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin ca. 4-5 Minuten braten. Die Bällchen vorsichtig unter den Reis heben und ca. 3-4 Minuten alles zusammen erhitzen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Bratreis mit den Bällchen in Schalen anrichten und mit den Mandelblättchen bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Zwiebel(n), rote
- 2 Zehe/n Knoblauch
 - Salz und Pfeffer
- 4 EL Butterschmalz
 - Zimt, gemahlen
 - Piment, gemahlen
 - Safran, gemahlen
- 100 g Reis (Rundkornreis)
- 250 ml Fond (Asiafond)
- 400 g Mett, 100 g
 - Zwiebel-Knoblauchmischung (TK oder frisch)
 - Paprikapulver
- 1 TL Senf, scharfer
- 2 EL Mandel(n) (Blättchen)

Verfasser: Loop

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /