



Risottopralinen

ca. 40 Stück

100 g Risotto

1 Schalotte

50 g Butter

500 ml Hühnerbrühe

75 g Parmesan

etwas trockener Weißwein

Salz

2 Eier

80 g Mehl

120 g Paniermehl

500 g Frittierfett

Schalotte pellen und fein würfeln

Parmesan reiben

Eier aufschlagen und verrühren

Aus den obigen Zutaten entsprechend dem Grundrezept einen Risotto bereiten. In eine flache Form füllen und abkühlen lassen.

Variante 1: 20 g getrocknete Steinpilze einweichen. Die Pilze sehr fein hacken und nach dem Ablöschen des Risotto samt Einweichwasser zugeben. Entsprechend die Menge der Hühnerbrühe reduzieren.

Variante 2: 20 g getrocknete Tomaten sehr fein hacken und zusammen mit ca. 1 TL Tomatenmark zugeben und mit kochen.

Von dem Risotto mit einem kleinen Löffel Portionen von ca. 15 g abstechen, zu Kugeln formen und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Das Frittierfett in einer Sauteuse erhitzen und die Kugeln in ca. 20-30 Sekunden goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und am besten lauwarm zum Aperitif reichen.