

Risotto-Reis-Bällchen

Rezeptvorschlag für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde, Schwierigkeit: schwer

Zutaten

250 g Vialone Reis natur teilpoliert • 1 kleine Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 100 ml Weißwein • ca. 800 ml Gemüsebrühe • 80 g geriebenen Parmesan • 20 g Butter • 1 Beutel Berge's Safranpulver • 1 Glas Berge's Aprikosen-Ingwer-Chutney • für die Panade: 3 Eier • 25 g geriebenen Parmesan • etwas Mehl und Paniermehl

Zubereitung

In einer Kasserolle gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Den Risotto zugeben, glasig anschwitzen und mit Wein ablöschen. Mit Brühe auffüllen und unter häufigem Rühren garen. Sobald das Risotto den gewünschten Biss hat, Butter und geriebenen Parmesan unterheben. Das Risotto auskühlen lassen. Die Eier mit Parmesan verquirlen. Aus dem Risotto Kugeln formen, im Mehl wälzen und in der Eiermasse und dem Paniermehl panieren. Die Kugeln in einer Pfanne in reichlich Sonnenblumenöl gold-gelb backen. Auf Blattsalaten mit Berge's Aprikosen-Ingwer-Chutney servieren. *Serviervorschlag:* Die Reisbällchen nach Belieben mit Käse (Mozzarella), Gemüse oder Fleisch füllen.



Geniessen mit Leidenschaft!

Importhaus für Delikatessen

WolframBerge[®]
seit 1960

Importhaus für Delikatessen

WolframBerge[®]
seit 1960

Reis Ca'Vecchia

Risotto-Reis aus der Lombardei

Wolfram Berge
Importhaus für Delikatessen GmbH & Co. KG
Alfred-Nobel-Straße 1
51588 Nümbrecht-Breunfeld

Tel. 02293 - 3060
Fax 02293 - 306 - 99
www.delikatessen-berge.de
info@delikatessen-berge.de

Entdecken Sie Qualität

Qualität

Die Reismühle „Ca'Vecchia“ ist ein Familienbetrieb, der sich um alle Produktionsschritte wie Anbau, Verarbeitung und Verpacken kümmert. Alle Stufen werden hier aufmerksam kontrolliert. Hierzu werden modernste Technologien eingesetzt, wie spezielle Sortieranlagen, welche fehlerhafte Körner aussortieren.

Die innovative Verpackung garantiert ein Produkt mit höchsten Qualitäten, da eine Schutzatmosphäre aus Stickstoff und Kohlendioxid verwendet wird.

Philosophie

Von Beginn an steht die Qualität bei Ca'Vecchia an erster Stelle. Dem Kunden sollen ausschließlich gute Reiskörner mit guten Ernährungseigenschaften angeboten werden.

Geschichte

Die ersten Erzeugnisse stammen aus den Gonzagas Zeiten. Hier schon galt der Herr von Mantova als Pionier vom Reisanbau. Ende des 18. Jahrhunderts gab es bereits 71 Reismühlräder. Im Jahr 2000 ist der Reis Vialone Nano die vorwiegende Reisart im Gebiet von Mantova. Der Reis stammt ausschließlich aus Mantova, gelegen in der Lombardei, südlich von Verona.

Carnaroli Reis

Carnaroli Reis wird aufgrund seiner Qualität als „König des Reises“ von Risotto-Köchen und Fans geachtet. Das Reiskorn ist dank seines Stärkegehalts immer schön cremig. Carnaroli Reis wurde im Jahr 1945 aus den Sorten „Vialone“ und „Lencino“ gekreuzt.

Die Körner sind sehr kompakt mit einer Länge von 7 mm. Die Farbe der Fruchtwand ist Creme-Farben. Bei der Verarbeitung werden alle äußeren Schichten des Korns entfernt. Der Geschmack ist leicht süßlich. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit ist der Reis al dente. Er behält seine Form und Konsistenz und verklebt nicht.

Der Reis ist typisch für Risotto-Gerichte mit Fisch oder Gemüse, sowie für nicht allzu cremige Reissalate.



Vialone Nano Reis (Zwerg-Vialone Reis)

Vialone Nano Reis gilt als „der“ Reis für Risotto. Er entstand im Jahre 1937 aus der Kreuzung von „Vialone“ und „Nano“. Der Name leitet sich aus der Größe der Reispflanze ab. Er wird von Gourmet-Köchen aufgrund seiner vielseitigen Verwendbarkeit geschätzt.

Die Körner sind rundlich und haben eine Länge von 5-6 mm. Vialone Nano Reis wird daher auch als bissfester „Rundkorn-Risotto-Reis“ bezeichnet. Seine Farbe ist Weiß. Bei der Verarbeitung werden nur die Spelzen entfernt, sodass alle anderen Schichten unberührt bleiben. Dieser Reis hat den höchsten Nähr- und Mineralwert, so bleiben während des Kochens viele Protein- und Vitamininhalte erhalten. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit ist der Reis fertig. Er ist cremig, zerkoht jedoch nicht und nimmt den Geschmack von Aromen und Gewürzen gut auf.

Der Reis ist typisch für Risotto-Gerichte mit Gemüse und Fleisch.

