

SUPPLÌ

FRITTIERTE GEFÜLLTE REISBÄLLCHEN



Zutaten für 4 Portionen:

350 gr Reis
500 gr Ragù-Soße
2 Eier
100 gr gewürfelter Mozzarella
100 gr geriebener Parmesan
1000 ml Fleischbrühe
Mehl und Semmelbrösel für die Hülle
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

1. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, Reis hinzufügen und für ca. 2 Minuten rösten.
2. Brühe hinzufügen, bis der Reis bedeckt ist, wenn die Brühe fast verdunstet ist, immer wieder neue Brühe hinzufügen, bis der Reis fertig ist.
3. Wenn der Reis fertig ist, Salz, Olivenöl, Ragù-Soße und geriebenen Käse hinzugeben und schnell rühren bis die Masse cremig wird. Ofen ausschalten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Wenn der Reis abgekühlt ist: Eine Handvoll Reismischung nehmen, kleine Bällchen formen und zusammenpressen, einen Mozzarellawürfel in die Mitte drücken und nochmal zusammenpressen.

5. Reisbällchen in Mehl wälzen.
6. Supplí in verquirltes Ei tunken und in Semmelbrösel wälzen. Vorgang wiederholen, bis der ganze Reis bedeckt ist.
7. Olivenöl bei großer Hitze in einen Topf geben, 5 cm tief, Supplí hinzufügen.
8. Frittieren bis sie auf allen Seiten Goldbraun sind.
9. Mit einem Holzkochlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier das Öl abtropfen lassen.
10. Heiß servieren.

Notes

In Rom ist der ganze Name des Gerichts "Supplì al telefono" (telefonierendes Supplì) dabei wird über das "Mozzarellakabel" gesprochen das entsteht, wenn man ein Supplí in der Mitte teilt und es auseinanderzieht.

Wenn das "Mozzarellakabel" nicht erscheint wenn man das Supplí auseinanderzieht, ist das Supplì nicht perfekt!

Heutzutage ist Supplí in Italien sehr bekannt und wird oft als Vorspeise in Pizzerien serviert.