



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Wildreis-Käse-Kugeln mit Rosmarin

Für 4 Personen als Mahlzeit

200 g Wildreis
2 Lorbeerblätter
6 dl Wasser
2 Eier
150 g geriebener Käse, z. B. Sbrinz
2 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale
4 EL Mehl
2 Rosmarinzweige, Nadeln abgestreift und fein gehackt
Gemüsebrühepulver
Olivenöl extra kaltgepresst zum Braten
Limonen- oder Zitronenscheiben für die Garnitur
Petersilie für die Garnitur

Wildreis, Lorbeerblätter und Wasser aufkochen, bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen und auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 20 Minuten ausquellen lassen. In ein Sieb abgiessen. Lorbeerblätter entfernen.

Wildreis, geriebenen Käse, Zitronenschalen, Mehl und Rosmarin gut vermengen, mit dem Gemüsebrühepulver würzen.

Aus der Wildreismasse von Hand kleine Kugeln formen und diese gut zusammendrücken. Die Wildreiskugeln in einer beschichteten Bratpfanne in ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze zirka 7 Minuten braten.

Die Wildreiskugeln mit halben Limonenscheiben auf Spiesschen reihen. Noch lauwarm servieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

