



Knusprige Reistaler



90 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

 für 4 Personen

500 g	Wasser
1	Gemüsebrühwürfel
2 Prisen	Safran
1	Zwiebel, halbiert
30 g	Butter
320 g	Risotto Reis
50 g	trockener Weißwein
175 g	Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer schwarz, gemahlen
6 EL	Mehl griffig
3	Eier, verquirlt
	Panko Brösel, alternativ Semmelbrösel
	Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten
1 TL	Rosmarin frisch, gehackt

Zubereitung

- 1 Wasser mit Gemüsebrühwürfel und Safran einmal aufkochen und warmhalten.
- 2 Die feingeschnittene Zwiebel in der Butter hell anschwitzen. Reis zugeben, glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Flüssigkeit nach und nach zugießen, so dass der Reis immer bedeckt ist. Unter oftmaligem Rühren garen. Rupp Feinster Streich mit Emmentaler unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einen großen Teller geben und auskühlen lassen (ca. 1h).
- 3 Aus der Masse ca. 30 g schwere Taler formen, diese in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in einer beschichteten Pfanne in etwas Fett von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Rosmarin bestreuen und heiß servieren.
- 4 **TIPP:** Servieren Sie die Reistaler mit einem Sauerrahm Dip. Die Taler schmecken auch ohne Panier und so geht es etwas schneller.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte