



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.