

Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen vom Rind

Für 2 Personen

200 g Basmatireis	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 TL Butterschmalz
150 g Süßkirschen	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	300 g Rinderhack	1-2 Eier
Salz, Pfeffer	Olivenöl	1 EL Mandelstifte
1 EL Pistazienkerne		

Den Reis in Salzwasser bissfest garen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und mit Butterschmalz anbraten. Die Kirschen waschen, entsteinen, dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den abgetropften Reis zugeben, alles gut durchmischen und bei kleiner Hitze circa 10 Minuten ziehen lassen. Das Brötchen in Stücke schneiden und mit etwas Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Brötchen und Hackfleisch gut vermengen. Das Hackfleisch mit eingeweichten Brötchen, Eiern und gehackter Zwiebel mischen mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu kleinen runden Bällchen formen und diese mit Olivenöl in der Pfanne rundum gar braten. Zum Schluss die Mandelstifte und gehackte Pistazien mit in die Pfanne geben und kurz anrösten. Den Kirschreis mit den Hackbällchen anrichten und mit Madelstiften und Pistazien bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Juli 2008