Reisfrikadellen an Wintergemüse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Wildreismischung, Salz, 1 Stange Staudensellerie, 2 mittelgroße Stangen Lauch, 250 gr Möhren, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Ei, 2 Esslöffel Paniermehl, schwarzer Pfeffer, 2 Esslöffel Öl, 1 Dose Mais (425 ml), 2 Esslöffel Butter, 0,5 Teelöffel Meerrettich aus den Glas, 150 gr Crème fraîche, Selleriegrün zum Verzieren.

Die Zubereitung:

Wildreismischung in kochendes Salzwasser geben und so lange quellen lassen, bis der Reis gar ist. Inzwischen Sellerie und Lauch putzen, waschen und in breitere Streifen schneiden. Möhren schälen und in dickere Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, abtropfen lassen. Gegarten Reis abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Reis, Zwiebelwürfel, Ei und Paniermehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und in heißem Öl unter vorsichtigem Wenden 5-8 Minuten braten.
Mais abtropfen lassen, Butter in einem Topf zerlassen. Vorgegartes Gemüse und Mais darin andünsten. Mit Meerrettich und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche verfeinern. Zusammen mit den Reisfrikadellen servieren und nach Belieben mit Selleriegrün garnieren.