



Zutaten

- für 4 Personen als Mahlzeit
- 200 g Wildreis
- 2 Lorbeerblätter
- 6 dl Wasser
- 2 Freilandeier
- 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 nativ zum Braten
- Limonen- oder Zitronenscheiben für die Garnitur
- Petersilie für die Garnitur

Zubereitung

1. 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.
2. Wildreis, geriebenen Käse, Zitronenschalen, Mehl und Rosmarin gut vermengen, mit dem Gemüsebrühepulver würzen.
3. 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.
4. Die Wildreiskugeln mit halben Limonenscheiben auf Spiesschen reihen. Noch lauwarm servieren.