Vegetarische Frikadellen nach Norbert

Zutaten für ca. 65 Frikadellen:

320 g	Risotto-Reis (wird schön weich)
3	Eier
350-400g	Möhren
1 Stück	Zucchini (groß)
3 große	Zwiebeln
1 Bund	Lauchzwiebeln
	Petersilie
250g	Semmelbrösel (für den Teig)
200g	Semmelbrösel (zum Wälzen der Frikadellen)
	geschroteter schwarzer Pfeffer
	Paprika edelsüß
	Curry
	Salz
	Muskatnuss
	Kräuter (Petersilie und Liebstöckel)
200 g	geriebener Emmentaler
1 Liter	Gemüsebrühe (zum Kochen für den Reis)
	Rama oder Butterschmalz zum anbraten

Die Gemüsebrühe (kräftige Gemüsebrühe) aufkochen, den Reis hineingeben und ca. 15 min kochen. Den Reis so lange kochen, bis der gut weich ist und fast alles Wasser verkocht ist. Nun den Reis auf die Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Hinweis: Man kann natürlich auch einen Rest vom Vortag nehmen. Dann aber später mit dem Würzen nicht sparen. Der Reis sollte schon schön würzig sein.

In der Zwischenzeit die Karotten und die Zucchini fein raspeln (mit dem Kennwood Aufsatz). Die Lauchzwiebeln sehr fein klein schneiden.
Petersilie, Liebstöckel und Zwiebeln klein schneiden.
Karotten, Zucchini, Lauchzwiebeln, Petersilie und Liebstöckel in eine größere Schüssel geben und nun auch den etwas abgekühlten Reis dazu geben (ist noch zu viel Wasser im Reis, dieses vorher abgießen). Jetzt noch Semmelbrösel dazugeben und alles vermengen. Die Masse soll durch das dazugeben der Semmelbrösel schon etwas Konsistenz bekommen.
Das Ganze jetzt 10 Minuten ziehen lassen (die Semmelbrösel quellen jetzt auf).

Danach die Eier und den geraspelten Käse einrühren und mit Salz, Pfeffer, Curry, Muskat abschmecken.
Prüfen, ob die Masse in den Händen zu einer Frikadelle geformt werden kann. Wenn ja, wird diese anschließend noch leicht in Semmelbröseln gewälzt.
Wenn nein, einfach noch etwas Semmelbrösel dazu geben.
In reichlich Rama oder Butterschmalz bei Stufe 8 (Elektroherd) von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Braten im Backofen bei 180°C 20 Minuten ziehen lassen.