



Albondigas in Tomatensauce

Spanische Hackfleischbällchen - Tapas

Hackfleischbällchen:

Das Hackfleisch mit allen Zutaten ordentlich verkneten und daraus kleine Bällchen formen (ergibt ca. 40 St., jedes etwa so groß wie eine Walnuss). Die Bällchen in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze soweit anbraten, dass sie nicht mehr auseinander fallen, herausnehmen und beiseite stellen.

Sauce:

Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zusammen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben und weitere 2 Minuten weiterdünsten, mit Zucker bestreuen, die grob zerkleinerten Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und etwas Chili abschmecken und etwa 20 Minuten, bzw. solange bis die Sauce sämig wird leise weiter köcheln. Zum Schluss die Hackfleischbällchen in die Sauce geben und darin gar ziehen lassen.

Die Hackfleischbällchen in der Sauce entweder warm oder heiß servieren, dazu frisches Weißbrot und eine leckere Aioli.

Ich friere die Bällchen immer zu zehnt samt Sauce ein. So habe ich immer schnell eine Portion Tapas aufgetaut, die ich mit anderen Kleinigkeiten zusammen servieren kann.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Hackfleisch, gemischtes
20 g	Pinienkerne, gehackt
2	Knoblauchzehe(n), gepresst, oder mit Salz zu einer Paste verrieben
1	Ei(er)
etwas	Paniermehl, 2 - 3 EL
etwas	Petersilie, gehackt, etwa 2 EL
	Salz
	Pfeffer, frisch aus der Mühle
etwas	Olivenöl zum Braten

Für die Sauce:

250 g	Zwiebel(n)
3	Knoblauchzehe(n)
2 TL, gestr.	Thymian, getrocknet
2	Lorbeerblätter
1 TL	Zucker
1 gr. Dose/n	Tomate(n), im eigenen Saft, ca. 800 g, grob zerkleinert
1 TL	Gemüsebrühepulver, instant
	Salz
	Pfeffer, frisch aus der Mühle
1	Chilischote(n), getrocknete, frisch aus der Mühle oder fein gehackt

Rezept von: **SpottedDrum**

