

Albondigas - spanische Hackbällchen in Tomatensauce

(für 4 Personen)

Zutaten

2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
1 Ei
600 g Rinderhackfleisch
50 g Paniermehl
Paprika rosenscharf
Salz
Pfeffer
50 g Mehl
2 EL Öl

1 weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprikaschote
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten (kleine Stücke)
100 ml Rotwein
Salz
Pfeffer
Rauchpaprika
Chilipulver

Zubereitung

Knoblauch schälen und klein schneiden, Petersilie klein hacken. Beides zusammen mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zugeben und gut verkneten. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und auf einem Teller mit Mehl wälzen. In einer Pfanne mit heißem Öl rundum anbraten. Die Bällchen dann herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Paprika in kleine Stücke schneiden. In der selben Pfanne wo vorher die Bällchen gebraten wurden, Zwiebel, Knoblauch und Paprika anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit Dosentomaten und Rotwein ablöschen, danach mit Salz, Pfeffer und Rauchpaprika würzen und kurz einköcheln lassen. Bei Bedarf mit Chilipulver etwas nachwürzen. Die Hackbällchen zurück in die Sauce geben und alles für 15 Minuten köcheln lassen.