

Albondigas: Spanische Hackbällchen

Für 4 Portionen

0,5 Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln, 750 g Hackfleisch

, 2 TL Kreuzkümmel

1 TL Koriander, 1 TL Fenchelsamen

2 Eier,

Salz, Pfeffer

etwas Olivenöl, 3 EL Tomatenmark

2 Dosen ganze Tomaten,

5 EL Sherry

1 TL Chiliflocken

Petersilie, Knoblauch und die Hälfte der Zwiebeln fein schneiden.

Mit Hackfleisch, Gewürzen und Eiern vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15-20 Hackbällchen formen.

Öl in eine Pfanne geben und die Bällchen

darin 10-12 Minuten braten.

Die übrige Zwiebel fein hacken und mit etwas Öl

und Tomatenmark

anschwitzen.

Dosentomaten und Sherry zugeben,

10 Minuten köcheln lassen.

mit Chili, Saft und Abrieb der Zitrone,

Salz und Pfeffer würzen.

Hackbällchen in die Tomatensoße legen

und nochmals 10 Minuten köcheln.

Dazu, Brot, Safranreis oder Kräuterreis servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!