

Albondigas bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr gemischtes Hack, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 4 Teelöffel Semmelbrösel, 2 Eier, 1 Teelöffel gekörnte Brühe, 20 ml Sherry, 2 Bund Koriandergrün (oder glatte Petersilie), 2 Blatt Lorbeer, 4 Teelöffel Paprikapulver, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Koriander (Petersilie) hacken, Zwiebeln kleinschneiden, Knoblauch fein hacken und die geschälten Tomaten grob zerkleinern. Hack, Semmelbrösel, Eier, kleingehackter Knoblauch, ein Teil Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer und reichlich gehacktes Koriander (Petersilie) gut mischen und kleine Bällchen (ca. 2 cm Durchmesser) formen.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel anbraten, mit Sherry ablöschen, Brühe, Tomaten und Lorbeerblätter zufügen und unter regelmäßigem Rühren ca. 45 Minuten köcheln.

Hackbällchen in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem restlichen Koriander (Petersilie) abschmecken und über die Hackfleischbällchen geben und kurz ziehen lassen. Warm oder kalt mit Baguette oder Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!