

Hackbällchen mit Tomatensauce

Albóndigas con salsa de tomate



Zutaten für 4 Personen:

200 g Rinderhackfleisch
50 g spanische Paprikawurst (Chorizo)
1/2 Zwiebel
1 Ei
1/2 TL Rosenpaprika scharf
1/2 TL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Olivenöl
50 ml Sherry oder anderer Alkohol wie z.B. Weißwein, Noilly Prat etc.
250 ml passierte Tomaten
1 Prise Zucker
Salz, 1/2 TL Brühpulver

1. Chorizo zuerst in sehr feine Scheiben, dann in kleine Stückchen schneiden. Zusammen mit dem Rinderhackfleisch und dem Ei in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Dann zu dem Hackfleisch geben und das Ganze mit Rosenpaprika scharf, Paprika edelsüß, Salz und wenig Pfeffer würzen. Gut vermengen.

2. Mit nassen Händen kleine Fleischbällchen formen, die Menge soll je einem Esslöffel entsprechen. Bei nicht zu großer Hitze in der Pfanne braten, in der vorher die Zwiebelwürfel angeschwitzt wurden.

3. Die fertig gebratenen Fleischbällchen im Backofen bei 100° warm halten.

4. Den Bratensatz mit etwas Sherry ablöschen. Die passierten Tomaten zugeben, mit einer Prise Zucker, Salz, wenig Pfeffer und - optional - mit etwas Brühpulver würzen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf die Tomatensauce mit etwas Brühe verdünnen.

Hinweise:

Dieses Tapas-Gericht wird am besten warm serviert. Die spanische Geschmacksrichtung der Hackfleischbällchen ergibt sich aus der Zugabe der Chorizo.

Wenn es mehrere Tapasgänge gibt: pro Person 2-3 Fleischbällchen auftragen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Hackfleisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023