

Albondigas

Hackfleischbällchen in spanischer Tapas-Variante

Wer meint Hackbällchen wären eine Erfindung der Schweden, der wird mit diesem Rezept eines besseren belehrt. Auch in Spanien gibt es leckere Hackfleischbällchen, nur heißen sie hier Albondigas. Sie sind ein sehr beliebter Klassiker der traditionellen, spanischen Küche. In einem Tapas-Restaurant gehören sie immer auf die Speisekarte. Mit diesem Albondigas Rezept, zaubert Ihr im Handumdrehen ein typisch spanisches Gericht auf den Tisch. Serviert die leckeren spanische Hackfleischbällchen traditionell als Tapas, als Vorspeise oder als Snack zu einem Glas Rotwein.

Zutaten

- 180 g Reis
- Safran
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 600 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 TL Fenchelsaat
- 250 g Zwiebeln
- Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 große Dose Tomaten geschält
- 5 Thymianzweige
- 1 EL Zucker
- Safran
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Reis mit Safran und einer Prise Salz in 400 ml Wasser kochen bis das Wasser aufgesogen ist. Eine Knoblauchzehe durchpressen, Chili zerbröseln und mit Hackfleisch, Ei, Fenchel und dem abgekühlten Reis mischen. Aus der Masse ca. 30 Bällchen formen.
- Zwiebeln fein würfeln, zwei Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und in einem Schmortopf glasig dünsten. Lorbeerblätter und Thymian zugeben und 2 Min. weiterdünsten. Mit Zucker bestreuen und die Tomaten dazugeben. Aufkochen, salzen und pfeffern.
- Die Bällchen hineinlegen und 5 Min. zugedeckt kochen, dann weitere 15 Min köcheln lassen. Kalt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/albondigas/>