



Albondigas especial

Zutaten

Für die Fleischbällchen

1 kg Schweinegehacktes, 3 Zwiebeln, 3-4 Knoblauchzehen, 1/2 Bund glatte, Petersilie, 1 gestr. Esslöffel Kreuzkümmel, 1 gestr. Esslöffel Korianderpulver
1 Teelöffel Muskat, Pfeffer, Salz, 1 Ei, Semmelbrösel zum Binden, 1-2 Esslöffel Olivenöl

Für die Soße

1-2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 große Dose Tomaten, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Gläschen Sherry (trocken), Pfeffer, Salz, 1 Messerspitze Zimt
1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Für die Fleischbällchen die kleingehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen glasig in Olivenöl anbraten, abkühlen lassen. Die Petersilie fein hacken und mit den anderen Zutaten zum Hackfleisch geben, einen Teig kneten und diesen durchziehen lassen (nicht über Nacht).

Aus dem Teig Fleischbällchen in der Größe von Tischtennisbällen formen und in Olivenöl braten. Für die Soße Knoblauch und Zwiebeln hacken, glasig anbraten und mit dem Sherry ablöschen. Diesen um die Hälfte reduzieren, anschließend die anderen Zutaten bis auf die Petersilie hinzufügen und auf kleiner Flamme mind. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Fleischbällchen in die Soße geben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.