



Rubrik: Vom Smoker

Albondigas, spanische Hackbällchen

Was dem Deutschen die Frikadelle ist, heißt im Spanischen Albondigas. Diese werden standardmäßig mit einer leckeren Tomatensoße serviert.

Das Original-Rezept habe ich etwas abgewandelt.

Ihr benötigt für die Hackbällchen:

500 g Hackfleisch (ich nehme halb und halb)

2-3 EL Paniermehl

1 Ei

Salz

Zum Würzen habe ich eine kräftige Portion meines Standard-BBQ-Rub verwendet

Das Hackfleisch mit den Gewürzen, Ei und Paniermehl verkneten und ca. walnussgroße Bällchen formen.

Ich habe die Bällchen auf direkter Hitze gegrillt, um schöne Röstaromen zu erhalten. Ihr könnt sie aber auch mit etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten.

Nun zur Soße, ihr benötigt:

1-2 Zwiebeln (je nach Größe)

1 rote Spitzpaprika

1-2 Knoblauchzehen

1 Dose gestückelte Tomaten

1 Dose Mais (meine Zugabe)

1 EL Tomatenmark

etwas Olivenöl, frisch gehackte Petersilie sowie etwas Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken.



Die Paprika und die Zwiebel würfeln, salzen und im Olivenöl glasig schwitzen.

Klassisch werden Albondigas in einer Gusspfanne zubereitet, ich verwende einfach eine Kasten-Backform. Danach den gehackten Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Nun die Tomaten, das Tomatenmark und den Mais dazu geben und mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken. Alles unter häufigem Umrühren auf schwacher Hitze köcheln lassen bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Nun die Hackbällchen mit zur Soße geben und für ca. 20 Minuten mit ziehen lassen. Jetzt noch die Petersilie hacken und zum Anrichten auf die Soße streuen, fertig!

