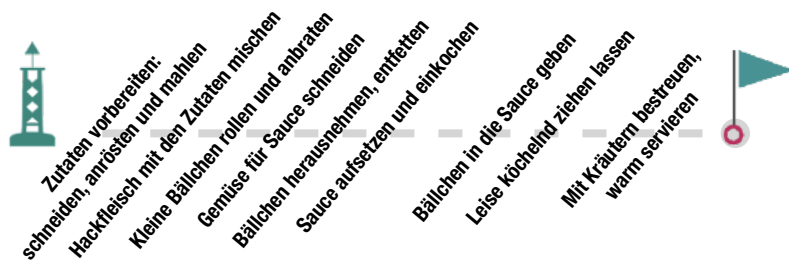


# Albóndigas, spanische Hackbällchen, Tapa



Streckzeit ca. 60 Minuten

**Anmerkung:** Die *Albóndigas en salsa*, wurden im 13. Jh. von den arabischen Mauren nach Spanien gebracht. Traditionell wurden die Bällchen aus Lammhack gerollt. Mit der Zeit kamen Varianten aus Rind, Schwein, Wild oder Geflügel dazu. Ich verwende gemischtes Schweine- und Rinderhack, intensiver schmeckt es mit Lamm-Rinderhack.

**Die Zubereitung:** Zwiebel und Knoblauch möglichst fein würfeln. Petersilie fein hacken. Cumin ohne Fett im Pfännchen anrösten und in der Gewürzmühle oder im Mörser grob mahlen. Kapern klein hacken. Pinienkerne ohne Fett anrösten und ebenfalls hacken. Brot würfeln und fein zerbröseln (falls altbackenes Brot verwendet wird).

Hände anfeuchten und das Hackfleisch mit den zerkleinerten Zutaten, Ei, Panko (oder Brotkrümel/Semmelbröseln) und Gewürzen gründlich verkneten. Zu Bällchen von 4 cm Durchmesser formen. In 2-3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten bis sie rundum schön gebräunt sind. Die Bällchen herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen.

Während die Bällchen braten, Zwiebel und Paprika grob würfeln. Knoblauch und optionale Chili in dünne Scheiben schneiden. Frische Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen und in Stücke schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Paprika im Bratensatz und 2 EL Olivenöl glasig andünsten. Pimenton, Zucker und Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit einem Schuss Sherry ablöschen. Danach die frischen Tomatenstücke und Tomaten Passata dazugeben. Mit dem restlichen Sherry auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und etwa 20 Minuten leise einköcheln. Sobald die Sauce sämig geworden ist, Hackfleischbällchen dazu geben und leise ziehen lassen. Bitte nicht mehr aufkochen. Die Bällchen verleihen der Sauce den kräftigen Fleischgeschmack.

Zum Servieren mit Kräutern bestreuen, mit geröstetem Weißbrot oder [Papas Arrugadas](#) und weiteren Tapas servieren.

**Werkzeuge:** Messer, Brett, Gewürzmühle oder Mörser, Pfanne, Schüsselchen

## Die Zutaten für ca. 20 Bällchen

400 g Hackfleisch (Rind & Schwein gemischt)  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 gestrichener TL Pimenton picante (Räucherpaprika)  
1 TL Cumin geröstet und gemahlen  
1 EL glatte Petersilie  
1 Ei, Größe M  
1 kleine Tasse Panko (60 g), alt. trockenes Brot oder Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Optional: Prise Chiliflocken,  
1 EL Kapern, 2 EL Pinienkerne

## Für die „Salsa“

1 mittlere Zwiebel  
1 frische rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Zucker  
1 Glas Sherry fino (150 ml), alt. Weißwein  
1 TL Weinessig  
Tomaten Passata (300 ml oder mehr)  
3 - 4 frische Tomaten (optional)  
1 TL Pimenton picante  
1 EL Petersilie oder Koriander zum Dekorieren  
Frischer Chili oder Cayennepfeffer (optional)

Olivenöl zum Anbraten (5 EL insgesamt)



[Mehr Info & Tipps hier](#)