

Albondigas Bodega [Spanische Hackbällchen mit Salsa Brava]



Zutaten für 8-12 Schälchen:

200 g Rinderhackfleisch
50 g 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

Salsa Brava:

3 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel (fast ganz)
3 Knoblauchzehen
1/2 Eierlöffel Zucker
1/2 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten
1/3 TL Chiliflocken
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 Pimentkorn, fein zerstoßen
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mayonnaise

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. Zu dem Hackfleisch geben und das Ganze mit Rosenpaprika scharf, Paprika edelsüß, Salz und wenig Pfeffer würzen. Gut vermengen.
2. Kleine Fleischbällchen formen, die Menge soll je einem Esslöffel entsprechen. Bei nicht zu großer Hitze braten.
3. Die fertig gebratenen Fleischbällchen im Ofen bei 100° warm halten.

Salsa Brava:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Zucker ankaramellisieren, leicht salzen. 1/2 EL Tomatenmark mitschwitzen.
2. Die gehackten Tomaten zugeben, mit 1/3 TL Chiliflocken, 1 EL Paprika edelsüß und einem fein zerstoßenem Pimentkorn würzen. Etwa 10 Minuten köcheln, dann mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einen hohen Kunststoffbecher umfüllen

und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

4. Für die Variante „Taberna Lola“ jeweils 2 Teile dieser Masse mit 1 Teil Mayonnaise verrühren.

Hinweise:

Das Bild stammt aus der Taberna Lola in Málaga, 2019. Zu den drei Albondigas und der Salsa Brava gab es pro Schälchen auch noch einige Patatas fritas.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Tapas, Vorspeisen, kleine Gerichte, Hackfleisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023