

Albondigas

Zutaten für ca. 25 Stück

- 1 Zehe Knoblauch
- 500 g Rinderhack
- 25 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Zimt, Muskat
- Mehl
- 1 Zwiebel
- Lorbeerblatt
- Olivenöl
- 50 ml Rotwein
- 1 kg Tomaten
- Zucker
- Petersilie



Zubereitung

1. Knoblauch hacken oder pressen
2. Hackfleisch, die Hälfte des Knoblauchs, Semmelbrösel und Ei vermengen
3. Den Klopsteig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zimt und reichlich Muskat würzen
4. Golfballgroße Klopse formen, in Mehl wenden und ca. 30 Minuten kalt stellen
5. Zwiebel fein hacken, mit Lorbeerblatt und restlichem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen
6. Tomaten grob hacken
7. Zwiebeln mit Rotwein ablöschen
8. Tomaten dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
9. Klopse mit Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne gut anbraten
10. Soße über die Klopse geben
11. Petersilie fein hacken und darüberstreuen