

Scharfe Albóndigas - spanische Fleischbällchen

VORBEREITEN

4,5
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Rucola
1/4 Bund frischer Koriander
60 g Tortilla-Chips
60 ml Vollmilch
30 g Feta (plus etwas mehr zum Garnieren)
450 g Rinderhackfleisch
1 Ei
1 rote Chili
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
120 ml Hühnerbrühe
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer
1 getrocknete Ancho-Chili

Die kleinen spanischen Fleischbällchen kannst du als warme oder kalte Tapas deinen Gästen servieren. Und weil die würzige Chili-Sauce einfach so lecker ist, ist sie auch ein perfekter Dip für ein Stückchen knuspriges Brot.

- 1 -

Eine Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Rucola waschen und trocknen. Koriander waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und zusammen mit dem Rucola ebenfalls fein hacken.

- 2 -

Tortilla-Chips zerbröseln und zusammen mit der Milch in eine große Schüssel füllen. Die Chips 5 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit den Feta mit den Fingern zu kleinen Bröseln zerkrümeln. Fetabrösel danach mit Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Rucola und Ei zu den eingeweichten Tortilla-Chips in die Schüssel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Rinderhackfleisch dazugeben und alles gut mit den Händen vermengen. Danach mittelgroße Fleischbällchen formen und diese abgedeckt 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

- 4 -

In der Zwischenzeit die getrocknete Ancho-Chili in einer Schüssel mit kochendem Wasser 15 Minuten einweichen. Danach trocknen und in grobe Stücke schneiden.

- 5 -

Die rote Chili waschen, Kerngehäuse entfernen und die Chili in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen sowie grob zerkleinern. Anschließend alles zusammen mit Kreuzkümmel, Hühnerbrühe, 1 EL Olivenöl, Ancho-Chili und Zucker pürieren, bis eine homogene Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Den verbleibenden Esslöffel Olivenöl in einer großen

Scharfe Albóndigas - spanische Fleischbällchen

Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten braun braten.

- 7 -

Hitze reduzieren, die Chili-Sauce zu den Fleischbällchen geben und 15 Minuten köcheln lassen. Falls nötig, kannst du auch noch etwas mehr Hühnerbrühe hinzufügen.

- 8 -

Fleischbällchen auf zwei Teller verteilen und mit Fetabröseln servieren.