



Fleischbällchen in Mandelsauce **albondigas con salsa de almendras**

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Fleischbällchen

60 g Weißbrot

1 Zwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

250 g Schweinefleisch gehackt

250 g Rindfleisch gehackt

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 TL Paprikapulver rosenscharf

1 Prise Muskatnuss

3 EL Weizenmehl zum Wenden

250 ml Olivenöl

Für die Mandelsauce

2 Zehen(n) Knoblauch

3 EL Mandeln

1 Zweig(e) Petersilie

½ TL Madras Curry

1 Prise Safran

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 Zwiebel(n)

2 EL Olivenöl

175 ml Fleischbrühe

125 ml Weißwein

Vorbereitung

Für die Fleischbällchen das Weißbrot in Wasser einweichen; dann gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebel, Knoblauch, Ei und die Gewürze gründlich verkneten. Aus der Masse etwa 3 cm große Bällchen formen und jeweils in Mehl wenden.

Für die Mandelsauce die Mandeln und Petersilie hacken, den Knoblauch schälen, grob hacken und mit Mandeln, Petersilie und den Gewürzen im Mixer pürieren. Die Zwiebeln für die Sauce schälen und hacken.

Zubereitung

Das Öl erhitzen und die Fleischbällchen darin etwa 5 Minuten schwimmend braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl für die Sauce erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schmoren. Brühe und Wein angießen und die Mandelmasse einrühren. Die Fleischbällchen in die Sauce legen und etwa 6 Minuten darin köcheln lassen.