



Geschmorte Hackbällchen in Tomatensauce

Lahma Mafruma Bi-s-Salsa

Herkunft: Saudi-Arabien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Hammel oder Schaf

750 g Lammhack

2 TL Rosenpaprika

1 TL Zitronenschale, gerieben

½ TL Muskatnuss

½ TL Kardamom, grün gemahlen

¼ TL Kreuzkümmel

1 Prise Zimt

1 TL Cayennepfeffer

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Prise Salz

2 EL Butterschmalz

500 g Tomate(n)

3 EL Tomatenmark

300 g Reis

Vorbereitung

Die Tomaten sehr fein hacken, die Muskatnuss mit einer Raspel reiben. Den Reis kochen.

Zubereitung

Den Steiß in sehr kleine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und langsam erhitzen. Dabei so lange rühren, bis das Fett zerlassen ist und vom Feuer nehmen. Das Hackfleisch, die Gewürze und das Salz vermengen und daraus kleine, feste Bällchen formen. In der Pfanne kurz von allen Seiten anbraten. 2 EL Butterfett in einem Topf erhitzen. Die Tomaten in das Butterfett geben und darin unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten schmoren. Das Tomatenmark in ¾ Liter Wasser verrühren und darüber gießen. Die Fleischbällchen mit dem restlichen Fett in die Sauce geben. Den Deckel halb aufsetzen und alles auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten schmoren lassen. Den Reis auf einer Platte anrichten und die Fleischbällchen mit der Sauce darüber gießen. Sofort servieren und Joghurt dazureichen.