Rezept

Andalusische Fleischbällchen

Ein Rezept von Andalusische Fleischbällchen, am 29.04.2024

Zutaten

650 g	Rinderhackfleisch
2	Knoblauchzehen
3 EL	Semmelbrösel
	Salz
2 EL	Olivenöl (+ Öl zum Bestreichen)
2 EL	trockener Sherry nach Belieben
	1/2 TL Zimtpulver
2 EL	gehackte Mandeln
2	Zwiebeln
1	Ei (Größe M)
	Chilipulver (Cayennepfeffer)
	Pfeffer
1	kleine Dose Tomaten (400 g)
2 EL	Rosinen
50 g	grüne Oliven ohne Stein
	Spieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und die Hälfte mit dem Ei und den Semmelbröseln zum Hack geben. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Holzkohlengrill anheizen.

2. Das Olivenöl erhitzen. Übrige Zwiebel und Knoblauch bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb dünsten. Die Tomaten zugeben und zerdrücken. Sherry und Rosinen untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Die Sauce offen 10 Min. sanft kochen lassen. Die Oliven in Scheiben schneiden, mit den Mandeln untermischen.

3. Das Hackfleisch zu ca. 20 Kugeln formen. Spieße ölen und die Kugeln aufstecken, mit Öl bestreichen und auf dem heißen, geölten Rost bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 10 Min. rundum braun grillen. Auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.