

Hackbällchen in pikanter Tomatensoße

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Tomatensoße:**

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g) oder passierte Tomaten (400 g)
- 100 ml Wasser
- 3 EL Sherry
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- etwas Cayennepfeffer
- 1 Pr. gemahlener Zimt
- Zucker
- 1 TL Thymianblätter

Hackbällchen:

- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Hackfleisch (halb und halb)
- 3 EL Dr. Oetker gemahlene Mandeln
- 3 EL Semmelbrösel
- 4 EL Wasser
- 1 Ei (Größe M)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver rosenscharf
- 1 EL gehackte Petersilie

Zum Braten:

- etwa 4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Tomatensoße:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und etwas anrösten. Alle übrigen Zutaten für die Soße, bis auf den Thymian, zugeben und etwa 10 Min. köcheln. Nochmals mit den Gewürzen und Zucker abschmecken und Thymian unterrühren.

2 Hackbällchen:

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Hackfleisch in einer Schüssel mit allen Zutaten verkneten. kräftig mit den Gewürzen abschmecken und etwa 25 walnussgroße Bällchen formen.

3 Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin anbraten und unter Wenden bei mittlerer Hitze fertig braten. Die Fleischbällchen mit Tomatensoße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hackbällchen können mit der Soße eingefroren werden.
- Servieren Sie dazu frisches Brot.