

Tapas Albondiga (aus Andalusien)



Menge	Zutaten	Zubereitung
180g	Reis	Reis mit Safran, Salz und Wasser kochen, bis das Wasser ganz aufgesogen ist, auskühlen lassen.
1g	Safran	
400 ml	Wasser	
½ TL	Salz	
600 g	Hackfleisch	Zutaten zu dem Reis geben, Hackfleischteig gut durcharbeiten und mit nassen Händen etwa 30 kleine Hackfleischbällchen formen.
2	Knoblauchzehen, gepresst	
1	Chilischote oder Chiliflocken	
2	Eier	
1 TL	Salz	
	geriebene Zitronenschale, Pfeffer, mediterrane Kräuter	
2	Zwiebeln	Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten.
2	Knoblauchzehen	
2 EL	Olivenöl	
1 Dose	Tomaten in Stücken	Mit den Tomaten aufgießen, würzen undgut abschmecken, aufkochen lassen, dann Fleischbällchen vorsichtig einlegen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Weißbrot kalt servieren!
½ TL	Zucker	
2	Lorbeerblätter	
	Thymian, Salz ,Pfeffer, Brühekörner	