

BONIC DEL SUD



Tapas

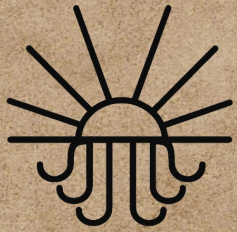
29.01.2023

REZEPT

Albondigas en Salsa de Cebolla Hackfleischklößchen an Zwiebelsalsa

- Für die Soße die Zwiebeln schälen und in große Stücke schneiden. Knoblauch in feine Stückchen scheiden und in Olivenöl anbraten.
- 2-3 EL Mehl hinzufügen
- 500ml Gemüsebrühe beifügen & umrühren
- Mit Paprikapulver, Wein, Petersilie, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- Die Salsa soweit reduzieren, bis sie fast "schlotzig" ist.

- Für die Hackbällchen das Hackfleisch (halb & halb) mit den gehackten Zwiebeln, dem Knoblauch, Petersilie, Eier, Paniermehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen und zu kleinen Bällchen formen. In 5 EL Öl ca. 10-15 Minuten anbraten. Nicht durchbraten. Die Albondigas garen in der Salsa nach!
- Zu der Zwiebel-Soße geben und heiß servieren.
- Dazu Baguette servieren.



BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

ZUTATEN

Albondigas en Salsa de Cebolla
Hackfleischklößchen an Zwiebelsalsa
für 4 Personen

Albondigas

- 600g Gehacktes (halb & halb)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2-3 EL Petersilie, gehackt
- 2 Eier
- 3-4 EL Paniermehl
- 2-3 EL Olivenöl (Arbequina oder Picualsorte) zum Anbraten

Zwiebelsalsa

- 2 große Zwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl (Arbequina oder Picualsorte)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2-3 EL Mehl
- 500ml Gemüsebrühe
- 2-3 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Meersalz / Pfeffer
- 1 Schuss Weißwein trocken



SCAN ME