

## **Albóndigas en salsa de tomate y jerez (Fleischbällchen mit Sherry-Tomatensauce)**

### **Zutaten für 4 Personen:**

**600 g Faschiertes  
4 rote Chilischoten  
4 große Tomaten  
1 Semmel  
100ml Sherry trocken  
200ml Milch  
1 Zwiebel  
3 EL Öl  
2 EL Mehl  
200ml Gemüsebrühe  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer  
2 Bund Petersilie**

### **Zubereitung:**

**Zunächst die alte Semmel in der Milch einweichen. Die Tomaten heiß überbrühen, die Haut abziehen, klein schneiden und durch ein Sieb passieren. 2 der Chilischoten putzen, waschen und sehr fein hacken. Nun die Zwiebeln schälen, fein würfeln und die Hälfte davon in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Wenn die Zwiebeln beginnen, glasig zu werden, etwas Mehl darüber stäuben und mit der Gemüsebrühe, den passierten Tomaten und der Hälfte des Sherrys ablöschen. Nun die Knoblauchzehen hineinpressen und alles etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.**

**Inzwischen die Semmel kräftig ausdrücken und zusammen mit dem Faschierten, den fein gehackten restlichen Chilischoten, den übrigen Zwiebeln, den Eiern sowie dem restlichen Sherry, etwas Salz und etwas Pfeffer in einer Schüssel zu einer formbaren Masse bereiten. Daraus kleine Kugeln formen und diese im restlichen Olivenöl bei mittlerer Temperatur portionsweise braten und beiseitestellen.**

**Abschließend die Bällchen in die Sherry-Tomatensauce geben und etwa 7 Minuten schmoren lassen. Inzwischen die Petersilie grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen. Dazu Kartoffeln und Salat reichen.**

