

REZEPT



ALBÓNDIGAS MIT BRATKARTOFFELN

BIO GERÄUCHERTER PAPRIKA N° 451



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 15 MIN.

KOCHZEIT | 30 MIN.

ALBÓNDIGAS

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 g Rinderhackfleisch

1 Eigelb (Größe L)

1/2 kleines Bund Petersilie

30 g Semmelbrösel

1,5 TL geräucherter

Paprika Nr°45 I

1 Dose stückige Tomaten

1 Lorbeerblatt

1 TL Honig

1/2 Zitrone

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Das Aioli Rezept findest du hier



WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Petersilienblätter fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Hälfte des Knoblauchs dazu geben und kurz mit anschwitzen.

2. Hackfleisch, Eigelb, gehackte Petersilie, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauch-Mischung in eine große Schüssel geben, mit 1/2 TL geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und alles mit den Händen gleichmäßig vermengen. Die Masse zu mundgerechten Bällchen formen.

3. In eine Pfanne 0,5 cm hoch Öl einfüllen und erhitzen. Fleischbällchen darin rundherum anbraten bis sie leicht gebräunt sind, gar sollen sie jedoch noch nicht sein. Die Bällchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl aus der Pfanne bis auf ca. 2 EL weggießen.

4. Für die Sauce die restlichen Zwiebeln und Knoblauch im Öl aus der Pfanne anschwitzen. Tomaten dazu geben und mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Honig untermengen und die Fleischbällchen auf die Sauce setzen. Zugedeckt etwa 20 Minuten garen, die Fleischbällchen dabei einmal wenden.

5. Zum Schluss Zitronensaft unterrühren und alles in eine Servierschale geben. Mit Olivenöl beträufeln.

Dazu | Selbstgemachte Aioli, Bratkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und geräuchertem Paprikapulver, Pimientos mit Rosa Salzflocken, Oliven und Brot