

Albondigas - Hackfleischbällchen (Rind) in würziger Tomatensoße und Pinienkernen

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
18	Pinienkerne	0,0400	kg	0,0160	
19	Hackfleisch gewolft Rind	0,5000	kg	0,2000	
20	Tomaten geschält und gehackt 400 g	0,4000	kg	0,1600	
415	Fahnenstöß 9 cm	10,0000	Stck	4,0000	

Das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Knoblauch und Paprika(scharf) herzhaft würzen und gut kneten (erzeugt Bindung).

Kleine Bällchen formen (ca. 50 g) und im Ofen ca. 20 min bei 160 °C garen.

Die Dosentomaten mit kleinen Zwiebelwürfel, Chilli und Knoblauch leicht einkochen lassen.

Die gegarten Hackbällchen in die Soße geben und wälzen. Bei geschlossenem Topf weiter garen lassen.

Beim Servieren mit gerösteten Pinienkerne und gehackter Petersilie absterben.

