

## Albondigas en salsa de tomate

4 Portionen

1 Zwiebel

Olivenöl

5 cl trockener Sherry

750 g Paradeiser

1 Lorbeerblatt

125 ml Rindsuppe

600 g gemischtes Faschiertes

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2 Eier

5 EL Semmelbrösel

Salz

Schwarzer Pfeffer

1Prise scharfes Paprikapulver

**Zwiebel** schälen, fein hacken und in **Olivenöl** bei schwacher Hitze weich dünsten.  
Mit **Sherry** ablöschen.

**Paradeiser** überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch klein hacken.

Mit dem **Lorbeerblatt** in den Topf geben, **Rindsuppe** dazu gießen und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.

**Faschiertes**, gehackten **Knoblauch**, die Hälfte der fein gehackten **Petersilie**, **Eier** und **Brösel** vermischen und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Paprikapulver** würzen.

Aus der Fleischmasse Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen bei mittlerer Hitze rundum bräunen.

Die Paradeissauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Bällchen in die Sauce legen und zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und mit Weißbrot servieren.