

Orientalische Fleischbällchen mit Tomaten-Minze-Sauce

Zutaten für ca. 4 Portionen (ca. 20 Stück):

| | |
|----------|---|
| 50 g | Weißbrot, gewürfelt |
| wenig | Wasser |
| 1 | Knoblauchzehe, fein geschnitten |
| 1 | mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten |
| | Olivenöl |
| 500 g | Hackfleisch (2/3 Rindfleisch und 1/3 Lammfleisch oder Kalbfleisch) |
| je 2 El | glatte Petersilie, Dill und (Koriandergrün), fein geschnitten |
| 1 El | Baharat (arabische Gewürzmischung) |
| 1 TL | Kreuzkümmel, gemahlen |
| 2 TL | Kapern, fein gehackt |
| 1 | Ei (M) |
| | Salz, schwarzer Pfeffer |
| 1 Rezept | Tomaten-Minze-Sauce |
| 150 ml | hellen Fond (oder Wasser) |

Zubereitung:

1. Weißbrotwürfel mit wenig Wasser benetzen und etwas weichen lassen.
2. Knoblauch und Zwiebel kurz in wenig Olivenöl anschwitzen.
3. Zutaten für die Fleischbällchen mit Salz und Pfeffer in eine passende Schüssel geben.
Kräftig vermengen um eine gebundene Masse zu erhalten.
4. Etwa tischtennisballgroße Kugeln formen.
5. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen darin portionsweise bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten rundherum anbräunen.
6. Tomatensauce (ohne Minze) in einem Topf oder einer Pfanne mit passendem Ø erhitzen.
7. Fleischbällchen nebeneinander in die heiße Tomatensauce legen.
Etwa 150 ml hellen Fond oder Wasser zugeben.
Deckel auflegen und Fleischbällchen bei milder Hitze ca. 10-15 Minuten fertig garen.
8. Mit Minze bestreuen und warm oder mit Zimmertemperatur servieren.

Tomaten-Minze-Sauce

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter:

| | |
|---|--|
| 3 El | Olivenöl |
| 1 | mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt |
| 1-2 | Knoblauchzehe(n), fein geschnitten |
| 1 $\frac{1}{2}$ El | braunen Zucker |
| 1 Tl | Kreuzkümmel, gemahlen |
| 1 $\frac{1}{2}$ Tl | Paprikapulver, edelsüß |
| 1 $\frac{1}{2}$ Tl | Koriander, gemahlen |
| 100 ml | Weißwein |
| 800 g | Tomatenstücke (Dose) |
| 1-2 | rote Peperoni, ohne Kerne fein geschnitten |
| Salz, schwarzer Pfeffer | |
| mittlere Handvoll Minzblätter, fein geschnitten | |
| oder 1 $\frac{1}{2}$ Tl | Minze, getrocknet |

Zubereitung:

1. Öl in einem weiten Topf erhitzen.
Zwiebelwürfel und Knoblauch mit den Gewürzen 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.
Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
2. Weißwein zugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen.
3. Tomaten und Peperoni zugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen.
4. Sauce abschmecken und kurz vor dem Servieren die fein geschnittenen Minzblätter zugeben.