

# Albondigas

für 6 Personen

## Zutaten:

2 Baguette in Scheiben (ca. 2 cm dick)  
1 mittelgroße Zwiebel  
6 El Olivenöl  
1 kleine Möhre  
3 g gemahlener Safran  
2 El gemahlene Mandeln  
100 ml trockener Sherry  
200 ml Fleischbrühe  
100 g Crème fraiche  
2-3 dünne Scheiben  
Räucherspeck  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rind Hackfleisch  
1 Ei  
Mehl zum Wenden  
1 Tl Zitronensaft  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

1. Die Baguette-Scheiben knapp mit Wasser bedecken.
2. Die Zwiebel schälen und feinhacken. 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.
3. Die Möhren schälen, raspeln und kurz mitdünsten.
4. Den Safran und die Mandeln untermischen.
5. Sherry und Fleischbrühe dazu gießen und aufkochen. Crème fraiche unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße bei geringer Hitze reduzieren.
6. Den Speck klein würfeln. In einer zweiten Pfanne 1 El Olivenöl erhitzen und den Speck bei geringer Hitze darin anbraten. Den Knoblauch schälen, dazu pressen und kurz mitdünsten.
7. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Baguettebrot gut ausdrücken mit der Speck-Knoblauch-Mischung und dem Ei dazugeben. Kräftig salzen, pfeffern und alles zu einem glatten Fleischteig verkneten.
8. Mit angefeuchteten Händen etwa 20 Bällchen formen, in Mehl wenden und im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
9. Die Safransauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, die Fleischbällchen darin 5 Minuten ziehen lassen.