

## Albondigas

### Zutaten:

4 Zwiebeln	8 EL Milch
2 Knoblauchzehen	4 EL Tomatenmark
½ Bund Petersilie	1 TL Sambal Olek
1 kg Rinderhack	Kreuzkümmel, Muskatnuss, Chiliflocken
2 Eier	3 Dosen gehackte Tomaten
8 EL Paniermehl	

### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Rinderhack, Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Milch, Petersilie und 1 EL Tomatenmark verkneten.
2. Mit Salz, Sambal Olek, je 1 Messerspitze Kreuzkümmel und etwas Muskat würzen. Zu kleinen Hackbällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum 6-10 Minuten braten.
3. Für die Tomatensoße 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln unter Wenden glasig dünsten. 1 EL Tomatenmark unterrühren, Tomatenwürfel dazugeben.
4. Tomaten aufkochen und mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Soße 5-10 Minuten köcheln. Soße und Bällchen zusammen anrichten.