Fleischbällchen in Mandelsauce
albondigas con salsa de almendras

Albóndigas con salsa de almendras sind Fleischbällchen in einer Mandelsoße, ein traditionelles spanisches Gericht, besonders beliebt in Andalusien.
Eine Mischung aus Hackfleisch (oft Rind und Schwein), Brotkrumen, Ei, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer wird zu kleinen Bällchen geformt und in Mehl gewälzt. Diese werden dann in Olivenöl goldbraun gebraten. In derselben Pfanne werden Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln und Brotstücke angebraten. Diese Mischung wird dann mit Weißwein, Brühe und Safran püriert, um eine cremige Soße zu erhalten.
Das Ergebnis ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das oft mit frischem Brot serviert wird, um die köstliche Soße aufzutunken.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Fleischbällchen
60 g Weißbrot
1 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
250 g Schweinefleisch gehackt
250 g Rindfleisch gehackt
1 Ei(er)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Prise Muskatnuss
3 EL Weizenmehl zum Wenden
250 ml Olivenöl

Für die Mandelsauce
2 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Mandeln
1 Zweig(e) Petersilie
½ TL Madras Curry
1 Prise Safran
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zwiebel(n)
2 EL Olivenöl
175 ml Fleischbrühe
125 ml Weißwein

© 2026 coquina.de

Vorbereitung

Für die Fleischbällchen das Weißbrot in Wasser einweichen; dann gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebel, Knoblauch, Ei und die Gewürze gründlich verkneten. Aus der Masse etwa 3 cm große Bällchen formen und jeweils in Mehl wenden.

Für die Mandelsauce die Mandeln und Petersilie hacken, den Knoblauch schälen, grob hacken und mit Mandeln, Petersilie und den Gewürzen im Mixer pürieren. Die Zwiebeln für die Sauce schälen und hacken.

Zubereitung

Das Öl erhitzen und die Fleischbällchen darin etwa 5 Minuten schwimmend braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl für die Sauce erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schmoren. Brühe und Wein angießen und die Mandelmasse einrühren. Die Fleischbällchen in die Sauce legen und etwa 6 Minuten darin köcheln lassen.

© 2026 coquina.de