

# Fleischröllchen an Tomatensauce

Eine besonders raffinierte Variante der spanischen Fleischbällchen.  
Ein wahres Olé-Rezept, wenn die Tomatensauce  
noch mit einer Prise Zimt verfeinert wird.

## Zutaten

### Tomatensauce

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
400g reife Tomaten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Sherry  
60ml Bouillon  
Salz, Pfeffer

### Fleischröllchen

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
300g Hackfleisch  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz  
16 Salbeiblätter  
16 Scheiben Serranoschinken  
Öl zum Anbraten

## Zubereitung

Etwa 1 Stunde

**1** Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Die Tomaten im kochenden Wasser blanchieren, die Haut abziehen, Stielansätze und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.

**2** In einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und hell anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, dann die Tomatenwürfel unterrühren. Die Bouillon dazugießen und aufkochen. Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

**3** Für die Fleischröllchen Schalotte und Knoblauch sehr fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Schalotte, Knoblauch, Petersilie, Ei und Gewürzen vermengen. Aus der Fleischmasse 16 Bällchen von je ca. 25g formen und diese dann zu Rollen von ca. 6cm Länge formen. Jede Rolle mit 1 Salbeiblatt belegen und jeweils in 1 Scheibe Serranoschinken satt einwickeln.

**4** Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen bei mittlerer Hitze rundum 10–15 Minuten anbraten. Die Fleischröllchen mit der Tomatensauce servieren.

## Tipp

Die Fleischröllchen mit ½ TL zerdrückten Fenchelsamen und 30g getrockneten Tomatenwürfeln aromatisieren. Traumhaft.

