



Hackbällchen in scharfer Tomatensauce

50 Stück

1000 g Lammhack
2-3 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
2 Eier
1000 g Tomaten
250 ml passierte Tomaten (Dose)
1-2 Peperoncini
150 ml Rotwein
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zwiebeln pellen und fein würfeln
Knoblauch pellen und fein würfeln
Petersilie hacken
Tomaten überbrühen, häuten, Stielansatz entfernen, achteln
Peperoncini fein hacken, nach Geschmack mitsamt Kernen

In einer Pfanne die Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen bis sie glasig sind. Die Hälfte des Knoblauchs und $\frac{1}{4}$ der Petersilie zugeben, weitere 1-2 Min. anschwitzen und dann alles zum Lammhack geben. Salz, Pfeffer und die Eier zugeben und alles gut vermengen. Bei Bedarf etwas Paniermehl zufügen. Das Hack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse ca. 50 Bällchen formen. In einer Kasserolle den restlichen Knoblauch und die Peperoncini kurz in Olivenöl andünsten. Die Tomaten, die passierten Tomaten und den Rotwein zugeben und bei mäßiger Hitze kochen, bis die Tomaten gar sind. Immer weiter kochen, wenn die Sauce noch zu dünnflüssig ist. Inzwischen in einer Pfanne die Hackbällchen rundum braun anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, wenn sie die gewünschte Konsistenz hat. Hackbällchen zugeben und ca. 10 Min. garziehen lassen. Vor dem Servieren mit der Restlichen Petersilie bestreuen.