Orientalische Hackbällchen

Hackbällchen in Tomatensauce sind stets ein leckeres Essen. Wer es gerne orientalisch mag oder gar in Marokko oder anderen orientalischen Ländern unterwegs ist und auf die Gewürzauswahl der dortigen Märkte zugreifen kann, sollte einmal diese Variante mit "Gewürzreis" ausprobieren. Fruchtig lecker und ein ganz anderes Geschmackserlebnis als der Klassiker.

Zutaten für 3 Personen:

600g Rinderhack oder Rinder- und Lammhack gemischt
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dose gehackte Tomaten (400gr.)
1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Koriander
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL gemahlener Zimt
Salz, Pfeffer
4EL Öl
1 Ei
2 EL Mandelstifte
Saft und Schale von 1 Orange
Zucker

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
2. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln. 3 Stiele der Petersilie für Deko zur Seite stellen, von den restlichen Kräutern die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken
3. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zusammen in eine Schüssel geben, Zimt, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut miteinander verkneten. Anschließend Ei und Mandelstifte unterkneten.
4. Kleine Hackbällchen formen
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundherum braun anbraten. Mit den Dosentomaten und dem Orangensaft ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Hackbällchen durch sind
6. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss noch die Orangenschale dazugeben
7. Petersilienblätter abzupfen und als Deko oben drauf streuen

Dazu schmeckt Reis, der auch gerne orientalisch angehaucht sein darf, wenn man die passenden Gewürze zur Hand hat. Hierzu z.B 2 Sternanis, 5 Korianderkapseln und 1 Zimtstange mit Basmatireis in 2 EL geschmolzener Butter unter Rühren anrösten, bis einige Reiskörner leicht braun werden. Dann Wasser dazu gießen (Mischverhältnis: 1 Tasse Reis : 1,5 Tassen Wasser), leicht salzen und so lange kochen, bis das Wasser komplett aufgesaugt wurde. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.