

# Albondigas mit Reis

## Zutaten für 4 Personen

- 5 Tassen (bzw. hohle Hände) Reis
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Dose geschälte Tomaten (etwa 600 g bis 800 g)
- 150 g bis 250 g Fideos (Substitut: feine Suppennudeln)
- etwas Milchreis
- 4 Zwiebeln
- 1 Chipotle (scharfe Chile, ersatzweise 4 bis 6 Piri-Piri)
- 5 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Klare Gemüsebrühe
- Majoran, Lorbeer, Zimt, Nelken

## Zubereitung

1. Chipotle lange (z.B. 15 Minuten) in etwas Wasser kochen, kleinschneiden und in das Wasser zurückgeben.
2. Das Hackfleisch, den Milchreis, eine kleingeschnittene Zwiebel und eine kleingeschnittene Knoblauchzehe mischen, mit Majoran würzen und Fleischbällchen formen.
3. Das Chipotle-Wasser salzen, die Fleischbällchen darin kochen.
4. Die Fideos mit zwei kleingeschnittenen Zwiebeln, drei Knoblauchzehen und reichlich Olivenöl anbraten, anschließend Tomaten zugeben.
5. Nach einer Weile die Fleischbällchen, Lorbeer, Majoran, reichlich Zimt und evtl. Nelken sowie Chipotle-Wasser zugeben, die Fideos gar kochen.
6. Eine kleingeschnittene Zwiebel in Olivenöl anbraten, bald Knoblauch und Reis zugeben, weiter anbraten bis der Reis glasig ist.
7. Wasser und Brühe (anstatt Salz) zugeben, bis der Reis gut bedeckt ist.
8. Genau so lange mit geschlossenem Deckel kochen, bis kein Wasser mehr übrig ist.