Albondigas (Fleischbällchen in Sherrysoße)

Zutaten für 6 Portionen
1.000 g Hackfleisch, gemischt
2 Brötchen, altbacken, feinzerbröselt
6 TL Petersilie, getrocknet
4 Knoblauchzehen
6 TL Paprikapulver, rosenscharf oder edelsüß
24 kleine Kartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Mehl
16 cl Sherry
500 g Hühnerbrühe
4 EL Olivenöl

Zubereitung
In einer Schüssel Hackfleisch, zerbröselte Semmel, Petersilie, Knoblauch (fein gehackt oder gepresst) und 2 TL Paprikapulver gut durchkneten. Hände etwas nass machen und daraus walnussgroße Bällchen formen. Kartoffeln schälen und evtl, zerteilen (sie sollten ungefähr die Größe der Fleischbällchen haben). Olivenöl in eine große Pfanne geben und die Hackfleischbällchen ca. 3 - 5 min anbraten. Hackfleischbällchen aus der Pfanne nehmen. Zwiebel klein schneiden und mit 1 TL Paprikapulver und Mehl in die Pfanne geben und ca. 2 min anbraten. Mit Sherry ablöschen und die Hühnerbrühe zugeben. 5 min leicht köcheln lassen. Fleisch und Kartoffeln in die Pfanne geben, Deckel drauf und 25 - 30 min auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ab und zu die Pfanne kurz schütteln, damit nichts am Boden anklebt.