Spaghetti

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teueren Maggi-Fix komponenten zu verzichten.

Rezept für ca. 12 Personen (ca. 25 Portionen)

- 2 kg Spaghetti
- 1 Becher Sahne (200g)
- 1 Becher Schmand oder Creme Fresh (was halt vom Chilli übrig war)
- 2 kg gemischtes Hackfleisch (4 Packungen a 500g)
- 5 kg passierte Tomaten (10 Packungen a 500g)
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg geriebener Käse
- 1 Knoblauch-Knolle
- 0,2 Liter Wasser
- Öl zum Anbraten und damit die Spaghetti nicht kleben zu lassen
- 8 mittlere Baghuettes (Vorbestellen!!!)
- 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh

- 1x 10g Glas Oregano
- 8 TL Paprika Edelsüß
- 3 TL Pizzagewürz
- 4 TL Salz
- 3 TL Cilliflocken
- 3 EL Zucker
- viel Pfeffer

Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

Fleisch und Zutaten anbraten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten.
2. 500g Hackfleich zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten
3. mit Oregano, Chiliflocken, Pfeffer würzen
4. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

im großen Topf vermengen

1. passierte Tomaten
2. 0,2 Liter Wasser dazu
3. die Sahne dazugeben
4. Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

Gut kochen.

Zum Nachwürzen am Tisch

- geriebener Käse

From:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ - **LUSC**

Permanent link:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/spaghetti?rev=1159825861

Last update: **2006/10/03 11:24**