2025/12/17 05:52 1/2 spaghetti

Spaghetti

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

Rezept für ca. 15 Personen (ca. 30 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.

Last update: 2008/05/31 17:30

• geriebener Käse

Zum Nachwürzen am Tisch

From:

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

Permanent link:

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/spaghetti?rev=1159882534

Last update: 2008/05/31 17:30



Printed on 2025/12/17 05:52

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/