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.

Zum Nachwürzen am Tisch

- geriebener Käse

Anmerkung von Ralph

Ich will nicht einfach unautorisiert dieses Rezept ändern, hätte aber doch ein paar Anregungen:

1. Gutes Hackfleisch (frisch vom Metzger) nehmen, damit man dieses braten kann, ohne dass Fleischsaft raus läuft, keine Discounterware;
2. Zwiebeln glasig dünsten, also so lange bis sie anfangen hell bräunlich zu werden. Lieber mehr Zwiebeln nehmen.
3. Man kann das angebratene Hackfleisch natürlich mit Rotwein ablöschen, dann den Bodensatz auflösen und den Alkohol verdampfen lassen, bevor man die Pelati zugibt.
4. Nehmt gute (!!) Schältomaten, die ihr in kleine Stücke schneidet und bei denen Ihr den Strunk entfernt. Mein Tipp Pelati von MUTTI (Dosen gibts bei der GVS)
5. Keinesfalls Wasser rein, die Soße soll durch das Kochen eindicken, Sahne und Creme Fraiche weglassen, das braucht es alles nicht.
6. Mindestens 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen, erst dann entfalten die Tomaten ihr Aroma richtig und die Soße dickt richtig ein.
7. Was die Gewürze angeht, würde ich keine Paprika, keinesfalls „Pizzagewürz“, unbedingt Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer evtl. Oregano oder frischen Basilikum - dann dem fertigen Essen zugeben - verwenden
8. Abschmecken würde ich mit rotem Balsamico, falls Säure fehlt, Zucker, Salz und viel Pfeffer, Chili vorher mitkochen ist natürlich auch ok.
9. und schließlich nimmt man natürlich keinesfalls irgendeinen fertig geriebenen Käse, sondern möglichst 24 Monate gereiften Parmaggiano, den man selber reibt.

Wenn man die Spaghetti eine gewisse Zeit „warmhalten“ will, ohne dass sie zusammenkleben, dann schwenkt man die fertigen Spaghetti in Öl. So kleben sie nicht zusammen und man kann sie auch portionsweise mit einem Schluck Wasser in einer Pfanne erwärmen.

Wann kochen wir das mal? Habe richtig Hunger bekommen. RalphGL

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

Permanent link:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/interaktiv/spaghetti-howto

Last update: **2008/10/17 10:16**