



Spaghetti à la Christian

8 – 10 Personen

- | | | |
|-----|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Büchsen | Pelati (mittelgross) |
| 750 | Gramm | Gehacktes Rinds- Schweinefleisch gemischt |
| 800 | Gramm | Tomatenpuree (Hersteller egal) |
| 350 | Gramm | Frühstücksspeck (der in Streifen geschnittene) |
| 1 | Stück | Zwiebeln (Minimum Tennisball gross) |
| 2 | Stück | Peperoni (eine gelb, eine rot) |
| 1-2 | Stück | Peperoncini rot (je nach schärfe) |
| 3 | Stück | Knoblauchzehen |
| 1 | Liter | Kochwein (am besten vom Coop „VIN BLANC“) |
| 3 | Kaffeelöffel | Gehäufter Kaffeelöffel Fettfreies Gemüse-Bouillon von Oswald, oder eine ganze Portion Gemüse-Bouillon von Knorr) |
| 2 | Suppenlöffel | Gestrichenen Suppenlöffel „Fleischwürzmischung mild“ vom Coop |
| 1 | Kaffeelöffel | Leicht gehäuft „Fleischwürzmischung scharf“ vom Coop |
| 1 | Liter | Wasser |



Zuerst wird alles geschnitten und vorbereitet. Die Peperoni werden in kleine Streifen geschnitten. Die Zwiebeln werden auch gehackt aber nicht zu klein. Der Knoblauch wird fein gehackt. Die Peperoncini werden in kleine Ringe geschnitten. Alles kommt dann in eine Schüssel und wird gemischt.

Der Frühstücksspeck wird in kleine Streifen geschnitten und in die vorbereitete erhitzte Bratpfanne gegeben. Etwas Erdnussöl dazu geben (zirka 4 EL) und so den Speck andünsten. Rollt sich der Speck langsam zusammen und man sieht das Fett im Speck nicht mehr so, ist es Zeit, das in der Schüssel vorbereitete Gemüse dazuzugeben. Die Hitze immer noch hoch halten, damit alles anschwitzt. Ständig umrühren!

Ist dann optisch das Gemüse glasig weich geworden, gibst Du das gehackte Fleisch gut verteilt dazu. Mit Fleischgewürz-Mischung gut einstreuen. Am besten die „Fleischwürzmischung mild“ und „Fleischwürzmischung scharf“ vom **Coop**. Keine anderen scharfen Gewürze, Achtung!

Jetzt auch unter grosser Hitze immer umrühren, bis das Fleisch so richtig Wasser zieht. (Gut 8-10 Minuten anbraten) Je nach Pfanne oder Leistung der Herdplatte kann es länger dauern. Das Fleisch sollte selber zerfallen und körnig werden. Nach gut 10 Minuten anbraten, aber nicht braun braten, einen halben Liter Kochwein vom **Coop** dazu geben und aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit einen wirklich grossen 6 Liter Topf nehmen und den restlichen Wein, mit einem Liter Wasser, Total 1.5 Liter, aufkochen lassen. Erst jetzt drei gehäufte Kaffeelöffel fettfreies Gemüse-Bouillon von Oswald einstreuen, oder eine ganze Portion Gemüse-Bouillon von Knorr. Basilikum und Oregano, je zwei gestrichene Esslöffel dazu geben. Die Pelati ein wenig zerschneiden und mit den ganzen 800 Gramm Tomatenpuree in den Topf leeren. Gut umrühren und aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit das aufgekochte Fleisch in der Bratpfanne auch in den grossen Topf leeren und gut umrühren.

Wichtig ist, dass es jetzt abgeschmeckt werden muss. Gewürze und Schärfe sind Sache der Essenden. Zwiebeln und Knoblauch sind Geschmacksverstärker. Also sei vorsichtig mit Tabasco und Peperoncini!

Das Ganze drei Stunden auf Stufe 1 oder 2 leicht kochen lassen, immer wieder umrühren und von Zeit zu Zeit probieren. Eventuell Flüssigkeit nachgiessen. Nicht zugedeckt kochen lassen. Denke daran, das gute Aroma kommt von dieser Kochreihenfolge und dem Verhältnis: Fleisch, Gemüse, Wein, Speck, Bouillon, etc. Viel Spass!

En Guete!