



Spaghetti mit Vodka-Rahm Sauce von Michael Merz

Mengen für 16 Personen

Ideal für einen Spaghettiplausch mit verschiedenen Saucen. Ist extrem schnell zubereitet, vegetarisch und kommt meistens gut an.

Quelle: Lagerkochbuch Pfadi Rothenburg

Tags: Einfach

Gewürze: Paprika, Salz, Cayenne Pfeffer

| | |
|--------------------------|--|
| 320 g Butter | In Bratpfanne erhitzen |
| 9.6 Stück Knoblauchzehen | In feine Stücke schneiden |
| 1.6 g Chilischoten | ca. 4 Schoten fein hacken, je nach Geschmack mit oder ohne Kernen. |
| | Alles schön andünsten. |
| 1.92 Liter Halbrahm | In die Pfanne geben. Mit ca. 3 EL Vodka und ca. 2 EL Cognac abschmecken |
| 80 g Tomatenpuree | Ca. 3-4 EL dazu, gut mischen bis die Sauce eine rötliche Farbe bekommt und sich der Butter, Vodka und Cognac gut vermischen. |

Die Mengenangabe für den Vodka/Cognac ist sehr individuell zu bestimmen. Am besten. man beginnt mit 1-2 EL und tastet sich dann an den gewünschten Geschmack ran.

En guetel!