



## Grossmutters Paradegericht

Das Rezept ist für 10 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>1,2 kg</b>	Spaghetti tipo napolitano	Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, abkühlen lassen
<b>200 gr.</b>	Butter	Butter und Oel in Bratpfanne gut warm werden lassen, Tomatenpürée beigeben.
<b>2 dl</b>	Oel	
<b>200 gr.</b>	Tomatenpürée	Gut würzen und mit dem Schneebesen alles gut verrühren. Die Spaghetti dazugeben und sorgfältig zusammen vermischen.
<b>800 gr.</b>	Schweinsfilet, in kleine Schnitzel geschnitten	Das Hackfleisch mit den gehackten Zwiebeln, den Eiern und etwas Weisswein gut würzen, Kneten und aus der Masse kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen.
<b>500 gr.</b>	Gehacktes Rindsfleisch	
<b>200 gr.</b>	Gehackte Zwiebeln	
<b>2</b>	Eier	
	Gewürze wie oben	
	Weisswein	
<b>300 gr.</b>	Oel zum Anbraten	Die Filetttranchen würzen und rasch anbraten.
	Geräucherter Speck (Tranchen) in Quadrate 3 x 3 cm geschnitten	Im gleichen Oel den Speck anbraten und im Zurückbleibenden Speisefett auch die Hackfleisch- Bällchen allseitig anbraten.
<b>1 Dose</b>	Erbsen und Karotten mittelfein	Dose öffnen , Flüssigkeit abschütten
		Zutaten schichtweise in Bratentopf einfüllen, Beginnend mit Spaghetti, Hackbällchen, Spaghetti, Erbsen und Karotten, Spaghetti, Filetttranchen usw.
		Zuoberst sollten dann wieder Spaghetti sein. Dann Deckel auf Bratentopf!
<b>Fertigstellung:</b>		Backofen auf ca. 200°C vorheizen, und das Gericht im gedeckten Bratentopf etwa 1 Std. fertig garen.

**Tip:** Das Gericht kann auch im Römertopf zubereitet werden.