



Grossmutter's 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)

1,2 kg	Spaghetti tipo napoli	Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, abkühlen lassen
200 gr.	Butter	Butter und Oel in Bratpfanne gut warm werden lassen, Tomatenpüree begeben.
2 dl	Oel	
200 gr.	Tomatenpüree	
	Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano	Gut würzen und mit dem Schneebesen alles gut verrühren. Die Spaghetti dazugeben und sorgfältig zusammen vermischen.
800 gr.	Schweinsfilet, in kleine Schnitzel geschnitten	
500 gr.	Gehacktes Rindsfleisch	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.
200 gr.	Gehackte Zwiebeln	
2	Eier	
	Gewürze wie oben	
	Weisswein	
300 gr.	Oel zum Anbraten	Die Filettranchen 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.
1 Dose	Erbsen und Karotten mittelfein	Dose öffnen , Flüssigkeit abschütten
		Zutaten schichtweise in Bratentopf einfüllen, Beginnend mit Spaghetti, Hackbällchen, Spaghetti, Erbsen und Karotten, Spaghetti, Filettranchen usw.
		Zuoberst sollten dann wieder Spaghetti sein. Dann Deckel auf Bratentopf!
	Fertigstellung:	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.