



Hier finden sie zu den verschiedensten Hauptspeisen unsere Rezepte.

Inhaltsverzeichnis

Schnitzel	2
Spaghetti Bolognese	3
Spaghetti Carbonara	4



Schnitzel

Zutaten:

4	Stk	Kalbsschnitzel (à 160 g)
1	Prise	Salz
150	g	griffiges Mehl
2	Stk	Eier
300	g	Semmelbrösel
1	Pk	Backfett, Öl od. Butterschmalz
1	Stk	Zitrone

Zubereitung:

1. Schnitzel klopfen. Fleisch beidseitig salzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden.
2. Schnitzel ca. 2 Finger hoch Backfett goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zitrone in Spalten schneiden und die fertigen Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren.



Spaghetti Bolognese

Zutaten:

1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Knoblauchzehen
1	EL	Petersilie
1	EL	Olivenöl für den Topf
350	g	Faschiertes (Rindfleisch)
400	g	Tomatensauce
2	EL	Oregano
2	EL	Tomatenmark
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
370	g	Spaghetti
4	l	Salzwasser

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in kleine Stücke hacken. Die Karotten waschen, schälen, die harten Enden vom Stiel schneiden, den Rest sehr klein schneiden oder raspeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Danach reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest kochen (=al dente) und anschließend durch ein Sieb abgießen.
3. In der Zwischenzeit das Öl in einem Topf erhitzen und darin Knoblauch sowie Zwiebel 4 Minuten dünsten.
4. Nun das Faschierte beimengen und kurz durchbraten. Tomatensauce, Oregano hinzufügen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Den Deckel auf den Topf geben und bei kleiner Hitze gut 40-50 Minuten köcheln lassen.
5. Zum Schluss das Tomatenmark unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.
6. Die gekochten Spagetti appetitlich auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren.



Spaghetti Carbonara

Zutaten

400 g	Spaghetti
4 l	Salzwasser
100 g	Speck (luftgetrocknet, ungeräuchert)
1 Schuss	Olivenöl
100 g	Pecorino oder Grana Padano Käse
80 ml	Nudelkochwasser
2 Stk	Eier
1 Prise	Pfeffer
50 g	Parmesan (gerieben)

Zubereitung:

1. Für die Spaghetti Carbonara die Spaghettinudeln zuerst in gut gesalzenem Wasser bissfest (al dente) kochen. Bevor man die Spaghetti abseiht, etwas Kochwasser entnehmen und beiseite stellen. Erst danach die Spaghetti abseihen und abtropfen lassen.
2. Nun den Speck in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden und in einer größeren Pfanne in Olivenöl leicht ausbraten.
3. Danach geriebenen Käse, rund 80 ml Kochwasser und versprudelte Eier der Pfanne hinzugeben. Mit Pfeffer würzen.
4. Die Spaghetti auf den Tellern portionieren und gut mit der Sauce übergießen. Nach Wunsch geriebenen Parmesan darüber streuen und servieren.