

Dös Rezept ham für Euch aufgeschriebn: der Dommas und die Annedde samd die Mädli

A aldernadive Schpagettisoß

Die is zwar a weng idalienisch, aber a dös Rezept hab i aus Frankreich mitgebracht und is für 4 Männli:

Was nei ghört:

- $\frac{1}{4}$ -Ltr. sösser Sahne
- Crème fraîche
- 400 g gek. mochern Schinken (aber fei an gscheiden, nid so gebresstes Glump)
- 4 Knoblauchzehrli
- 4 Zwiefeli
- 4 Schmelzkäseckli à 75 g
- 400 g frische Champignons
- $\frac{1}{4}$ Ltr Weißwei, schö fränkisch drocken, gell!
- $\frac{1}{4}$ Ltr. Fläschbrüha
- Des Zeug, was dann den Gschmack mächt: Salz, Pfeffer, Oregano, Chilipfeffer, Paprika, Basilikum, Tymian (von jedem an gscheiden Beutel voll, damit's a schmeckt. Na, Spässle gmacht!) und 2 Teelöffeli Senf

Wie mers mächt:

Zwiefeli schö kle gschnidden mit die klegschniddena Knofnerli glasig brat. Nid abrenn lass!

Weißwei, Fläschbrüh dazugeb. Dann die in Scheiben gschniddena Pilz dazu geb und a weng koch lass, bis dass mer denkt, die Pilz wär'n abghaut.

Dann kann mer den in kleene Scheibli gschniddena Schinken dazugeb und je nach Gschmack mit derer Gwürz abschmeck. Ab un zu a mal umrühr, abber nid überdreib!

Jetzt gibst no den Käs nei (vorher auspack, sonst beißt er si so blöd) und wieder koch lass. Jetzt kann ruhig die Flüssigkeit a weng abhau. Wenn se nit will, dann musst halt a weng mit Mahl eidick. Wesst scho.

Ganz am Schluss die Sahne und die Crème fraîche nei, mer gönnt si ja sünst nix und nu a weng abschmeegg!

Dazu gibt mer normalerweise Schpagetti (wesst scho, des sin die langer dünna Nudel, die mer mit'n Löffel ess kann), an guadn Weißwei und für die, die's gesund wölln, an Salad (muss abber fei nid sei, die Hasn wölln ja was frass).

An Guadn fei no!