

Spaghetti Carbonara by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 44 Personen

Zauber Sie den Klassiker der italienischen Pastasaucen aus Speck, Eiern und Parmesan.

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_APXX030601_0075A-40-de?ps=10

Tags: Einfach, günstig, schnell

22 Liter Wasser	
5.5 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
1.65 kg Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
1.1 kg Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck begeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
1.1 kg Parmesan	
3.3 Liter Halbrahm	
220 g Salz	
88 g Pfeffer	
22 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren