Spaghetti mit Vodka-Rahm Sauce von Michael Merz

Mengen für 10 Personen

Ideal für einen Spaghettiplausch mit verschiedenen Saucen. Ist extrem schnell zubereitet, vegetarisch und kommt meistens gut an.

Quelle: Lagerkochbuch Pfadi Rothenburg

Tags: Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Paprika, Salz

200 g Butter	In Bratpfanne erhitzen
6.0 Stück Knoblauchzehen	In feine Stücke schneiden
1.0 g Chilischoten	ca. 4 Schoten fein hacken, je nach Geschmack mit oder ohne Kernen. Alles schön andünsten.
1.2 Liter Halbrahm	In die Pfanne geben. Mit ca. 3 EL Vodka und ca. 2 EL Cognac abschmecken
50 g Tomatenpuree	Ca. 3-4 EL dazu, gut mischen bis die Sauce eine rötliche Farbe bekommt und sich der Butter, Vodka und Cognac gut vermischen.

Die Mengenangabe für den Vodka/Cognac ist sehr individuell zu bestimmen. Am besten. man beginnt mit 1-2 EL und tastet sich dann an den gewünschten Geschmack ran.

En guete!