

Tägerwiler – Spaghetti

Familienrezept von Hans Zaugg aus Zürich

Zutaten für 4 Personen:

4 – 6 Cervelats
4 Rüebli – in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
1-2 Lauchstangen (je nach Grösse) in 5 mm breite Ringe geschnitten
500 g Spaghetti – in der Mitte zerbrochen damit sie nicht so lang sind
Rindsbouillon

Zubereitung

Cervelats schälen, längs halbieren und in etwa 5 mm breite Scheiben schneiden.
Rüebli in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Je nach Grösse 1 bis 2 Lauchstangen in rund 5 mm breite Ringe schneiden.

Die Cervelatstücke in etwas Öl andünsten, bis sie etwas Farbe genommen haben.
Dann die Rüebli und den Lauch dazugeben und auch etwas anschwitzen.

Die Spaghettistücke dazugeben und gut durchmischen, damit die Teigwaren mit einem Ölfilm überzogen sind. Dann das Ganze mit Bouillon bedecken – nicht zu viel Bouillon, lieber nachgiessen. Dann schön sanft köcheln lassen, bis die Teigwaren genau richtig sind im Biss. Bei Bedarf noch etwas Bouillon nachgiessen.

Parmesan darüber streuen – und geniessen!

Mögliche Modifikationen:

- etwas (wirklich nur wenig) Tomatenpüree mitkochen
- etwas Chili mitkochen (je nach gewünschter Schärfe auch ein ganzer Habanero ..)
- ein wenig Worcester-Sauce dazugeben
- etc.
