

## Original DDR-Schinkenspaghetti mit Tomatentunke



Das Lieblingsessen der meisten Schüler in der DDR waren Nudeln, auch im DDR-Ferienlager war es sehr beliebt. Und hier kommt es, das Rezept-Nr. 1414 aus dem Rezepturenkatalog für die Schüler- und Kinderspeisung aus dem Staatsverlag der Deutschen Demokratischen Republik.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

25 g Margarine (Marina, Sonja)

1 Zwiebel

2 geh. EL Mehl

5 g Vollsoja

die Zwiebel klein schneiden. Margarine schmelzen, Zwiebeln anschwitzen mit Mehl und Vollsoja mit einem Schneebesen binden und so eine helle Schwitze bereiten.

5 geh. EL Tomatenmark

50 ml Trinkvollmilch

400 ml Rinderfond

1/2 TL Pfeffer

Tomatenmark zur Schwitze hinzugeben, mit Milch glattrühren, mit Rinderfond auffüllen, unter ständigem Rühren kochen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Damit ist die Tunke fertig.

400 g Spaghetti Nudeln

(Möwe, Riesa)

1 EL Salz

in einem Topf mit Salzwasser lt. Anleitung kochen und abgießen.

1 kl Zwiebel

25 g Margarine (Marina, Sonja)

200 g Kochschinken am Stück

die klein geschnittene Zwiebel in der Margarine andünsten. Den gewürfelten Schinken mit angehen lassen, unter die garen Spaghetti mischen und mit der Tunke servieren.

### Tipp

wer keinen Rinderfond nutzen möchte, kann auch aus 150 g Rinderfleischknochen, 1 EL Schmalz, 1 Wurzelwerk, Salz, Lorbeer und Pimentkörner einen Fond in ca. 4 Stunden kochen.