



# Spaghetti Bolognese

von Luzi Aregger

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

9.0 kg Hackfleisch
900 g Zwiebel
22.5 Stück Knoblauchzehen
1.35 kg Sellerie
1.8 kg Rüebli
675 g Tomatenpuree
11.3 kg Tomatensauce Napoli
3.38 Liter Bouillon (flüssig)
13.5 kg Spaghetti

Fleisch in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebli bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatensauce sowie Bouillon dazugiessen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln. Petersilie dazumischen.