Spaghetti Bolognese von Xanti

Mengen für 32 Personen

3.2 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen, gleichzeitig schon mal das Spaghettiwasser aufsetzen, damit es parat ist
2.56 kg Hackfleisch	Das Gehackte in heissem Öl anbraten. Dabei schon mit ordentlich mit Pfeffer und Salz oder ital. Gewürzmischung würzen.
16 Stück Knoblauchzehen	
1.6 kg Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
960 g Lauch	
1.12 kg Sellerie	
800 g Rüebli	Sellerie, Lauch und die Rüebli fein hacken und ebenfalls einige Minuten mitbraten
4.0 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
480 g Tomatenpuree	Dann Tomatenmark hinzurühren, mit Salz, Pfeffer, italienischer Gewürzmischung, und wenig Zucker abschmecken
6.4 dl Wasser	dazu leeren, aufkochen und dann 3 Teelöffel Bratensaucenpulver hineinrühren, 30 min köcherlen lassen, je nach gewünschter Konsistenz Wasser nachgiessen
4.0 kg Spaghetti	Teigwaren in viel Wasser al dente kochen, abgießen
2.56 kg Reibkäse	zum Servieren anbieten