Spaghetti Bolognese $ von Raymond Wiedmer

Mengen für 27 Personen

3.375 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
2.7 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
3.375 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
1.35 kg Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
13.5 Stück Knoblauchzehen	
6.75 dl Rotwein	ablöschen
3.375 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
13.5 Stück Rüebli	
1.35 kg Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
2.7 Prise Salz	
2.7 g Pfeffer	
2.7 kg Reibkäse	