

Spaghetti Bolognese

von Roman Berli

Mengen für 100 Personen

10 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 Liter Olivenöl	In Pfanne erhitzen
7.5 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
30 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
5 kg Rüebli	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
30 Stück Knoblauchzehen	
20 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
3 kg Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
5 kg Reibkäse	