



Spaghettiplausch (3 Saucen, Bolognese/Napoli/Rahmsauce)

von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

Eine Portion Spaghetti Bolognese als Hauptspeise wiegt in der Regel 400 bis 550 Gramm. Dazu braucht man 100 Gramm (trockene) Nudeln und 300 (200) Gramm Bolognesesauce, bestehend aus 170 (113) Gramm Hackfleisch, 100 (66) Gramm Tomaten und 30 (20) Gramm Gemüse.

Ich berechnete für den Spaghettiplausch die 1 1/2 Menge. Angaben in klammern

Gesamtbedarf aller Saucen beträgt ca. 4750g.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL_SAUC1993_17/rahmsauce/
https://www.bettybossi.ch/de/Rezept>ShowRezept/BB_SBXX980801_0102A-40-de?setDevice=auto&ps=10
https://www.bettybossi.ch/de/Rezept>ShowRezept/BB_SBXX980801_0102A-40-de?setDevice=auto
<https://pastapalast.com/bolognese-mengenangaben/>

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.2 kg Spaghetti

210 g Zwiebel Bolognese
Zwiebel hacken und andünsten

5.0 Stück Knoblauchzehen hacken und mit Zwiebeln andünsten

81.8 g Rüebli

68.1 g Sellerie fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben midämpfen
ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen.

7.0 EL Öl

1.3 kg Hackfleisch Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.

60 g Tomatenmark 2 Esslöffel dazugeben und andünsten

2.5 dl Rotwein Mit Rotwein ablöschen und einkochen

700 kg gehackte Tomaten

5.0 g ital. Kräutermischung Am Schluss dazugeben und Servieren.

210 g Zwiebel Napoli
fein hacken und andünsten

10 g Tomatenmark 1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten

1250 kg gehackte Tomaten dazu geben

2.5 dl Rotwein mit Rotwein ablöschen

500 g Reibkäse

6.0 EL Öl Rahmsauce

250 g Zwiebel andünsten

4.5 EL Mehl zu den Zwiebeln geben un mitdünsten.

3.0 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen.
6.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen.
5.0 dl Halbrahm	Halbrahm auf kleiner flamme einkochen.
7.0 g Maisstärke/Maizena	1 Esslöffel zum abbinden
