Spaghettiplausch (3 Saucen, Bolognese/Napoli/Rahmsauce)

von René Wohlgensinger

Mengen für 18 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

2.16 kg Spaghetti	
378 g Zwiebel	Bolognese Zwiebel hacken und andünsten
9.0 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit Zwiebeln andünsten
180 g Rüebli	
180 g Sellerie	fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben mitdämpfen ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen.
12.6 EL Öl	
2.34 kg Hackfleisch	Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
108 g Tomatenmark	2 Esslöffel dazugeben und andünsten
4.5 dl Rotwein	Mit Rotwein ablöschen und einkochen
1260 kg gehackte Tomaten	
9.0 g ital. Kräutermischung	Am Schluss dazugeben und Servieren.
378 g Zwiebel	Napoli fein hacken und andünsten
18 g Tomatenmark	1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten
2250 kg gehackte Tomaten	dazu geben
4.5 dl Rotwein	mit Rotwein ablöschen
900 g Reibkäse	
10.8 EL Öl	Rahmsauce
450 g Zwiebel	andünsten
8.1 EL Mehl	zu den Zwiebeln geben un mitdünsten.

5.4 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen.
1.08 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen.
9.0 dl Halbrahm	Halbrahm auf kleiner flamme einkochen.
12.6 g Maisstärke/Maizena	1 Esslöffel zum abbinden