



Spaghettiplausch (3 Saucen, Bolognese/Napoli/Rahmsauce) von Christin Leonhardt

Mengen für 40 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 berechne 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

5.2 kg Spaghetti	
400 g Zwiebel	Bolognese Zwiebel hacken und andünsten
8.0 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit Zwiebeln andünsten
400 g Rübli	
400 g Sellerie	fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben mitdämpfen ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen.
28 EL Öl	
3 kg Hackfleisch	Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
240 g Tomatenmark	2 Esslöffel dazugeben und andünsten
3.0 kg gehackte Tomaten	
20 g ital. Kräutermischung	Am Schluss dazugeben und Servieren.
1.0 Liter Wasser	
400 g Zwiebel	Napoli fein hacken und andünsten
40 g Tomatenmark	1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten
3.0 kg gehackte Tomaten	dazu geben
2 kg Reibkäse	
1.0 Liter Wasser	
24 EL Öl	Rahmsauce
400 g Zwiebel	andünsten
18 EL Mehl	zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.

6.0 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen.
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen.
1.0 Liter Halbrahm	Halbrahm auf kleiner flamme einkochen.
12 g Maisstärke/Maizena	1 Esslöffel zum abbinden