

Spaghettiplausch

von Roman Braun

Mengen für 23 Personen

9.2 Liter Wasser	Wasser aufkochen
138 g Salz	Wasser damit würzen
9.2 Liter Wasser	Aufkochen
92 g Salz	beigeben
2.76 kg Spaghetti	Spaghetti im siedenden Wasser al dente kochen
4.6 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
2.3 g Zwiebeln	
1.15 kg gehackte Tomaten	
4.6 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
207 g Zwiebel	Zwiebeln fein schneiden beifügen
4.6 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden beifügen
23 g Petersilie, frische	schneiden beifügen
23 g Oregano	Blätter abzupfen beifügen
2.3 g Basilikum	Blätter abzupfen schneiden beifügen
1.15 kg gehackte Tomaten	biegeben dämpfen
6.9 g Salz	würzen
6.9 g Pfeffer	
6.9 g Zucker	würzen Sauce zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen
46 g Tomatenmark	beigeben und in den letzten 20 Minuten mitdämpfen
230 g Specktranchen	in kleine Stücke schneiden in einer Bratpfanne glasig braten
2.3 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch pressen beigeben kurz mitdämpfen
1.38 Liter Halbrahm	
345 g Parmesan	
6.9 g Salz	
4.6 g Pfeffer	alle Zutaten in einem Litermass zusammen vermischen Zum Speck geben und aufkochen
8.05 Stück Eier	in einer Schüssel aufschlagen Kurz vor dem Essen in die Sauce geben nicht mehr aufkochen
1.15 kg Pesto	