Spaghettiplausch (Bolognese/Napoli) von wsc 68

Mengen für 28 Personen

Bolognese mit Gemüse, Napoli ohne Gemüse. Rahmsauce gestrichen.

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.

Quelle: 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

3.0 kg Spaghetti	
280 g Zwiebel	Bolognese Zwiebel hacken und andünsten
5.6 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit Zwiebeln andünsten
280 g Rüebli	
280 g Sellerie	fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben mitdämpfen ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen.
19.6 EL Öl	
1.4 kg Hackfleisch	Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
168 g Tomatenmark	2 Esslöffel dazugeben und andünsten
1.2 kg gehackte Tomaten	
14 g ital. Kräutermischung	Am Schluss dazugeben und Servieren.
280 g Zwiebel	Napoli fein hacken und andünsten
28 g Tomatenmark	1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten
1.5 kg gehackte Tomaten	dazu geben
1000 g Reibkäse	