

Spaghettiplausch (Bolognese/Napoli/Rahmsauce)

von René Wohlgensinger

Mengen für 24 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

| | |
|----------------------------|---|
| 3.12 kg Spaghetti | |
| 240 g Zwiebel | Bolognese Zwiebel hacken und andünsten |
| 4.8 Stück Knoblauchzehen | hacken und mit Zwiebeln andünsten |
| 240 g Rüebli | |
| 240 g Sellerie | fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben mitdämpfen ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen. |
| 16.8 EL Öl | |
| 1.2 kg Hackfleisch | Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. |
| 144 g Tomatenmark | 2 Esslöffel dazugeben und andünsten |
| 1560 kg gehackte Tomaten | |
| 12 g ital. Kräutermischung | Am Schluss dazugeben und Servieren. |
| 240 g Zwiebel | Napoli fein hacken und andünsten |
| 24 g Tomatenmark | 1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten |
| 1.8 kg gehackte Tomaten | dazu geben |
| 1.2 kg Reibkäse | |
| 14.4 EL Öl | Rahmsauce |
| 240 g Zwiebel | andünsten |
| 10.8 EL Mehl | zu den Zwiebeln geben und mitdünsten. |
| 3.6 dl Weisswein | ablöschen und einkochen lassen. |
| 7.2 dl Bouillon (flüssig) | Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen. |

| | |
|--------------------------|--|
| 6.0 dl Halbrahm | Halbrahm auf kleiner flamme einkochen. |
| 7.2 g Maisstärke/Maizena | 1 Esslöffel zum abbinden |
