



Spaghettiplausch (Bolognese/Napoli/Rahmsauce)

von René Wohlgensinger

Mengen für 28 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: Salz, Pfeffer

3.64 kg Spaghetti	
280 g Zwiebel	Bolognese Zwiebel hacken und andünsten
5.6 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit Zwiebeln andünsten
280 g Rübli	
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
1820 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
2.1 kg gehackte Tomaten	dazu geben
1.4 kg Reibkäse	
16.8 EL Öl	Rahmsauce
280 g Zwiebel	andünsten
12.6 EL Mehl	zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.
4.2 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen.
8.4 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen.

7.0 dl Halbrahm	Halbrahm auf kleiner flamme einkochen.
8.4 g Maisstärke/Maizena	1 Esslöffel zum abbinden
