

Spaghettibig

von Angelina Costoglus

Mengen für 100 Personen

Am Spaghettiabend gibt es Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen.

Eine Napoli, eine vegetarische Bolognese und eine Carbonara. Deshalb ist die Menge der einzelnen Saucen nur ein Drittel der gesamten Menge.

14 kg Spaghetti	
7 kg Tomatensauce Napoli	(1) erwärmen und servieren
1.65 kg Soja Granulat (wie Hack)	(2)
9 Liter Wasser	(2) Als Gemüsebrühe aufkochen
50 Stück Rüebli	(2)
15 Stück Zwiebeln	(2)
15 Stück Knoblauchzehen	(2) Sojagranulat, alles Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne anbraten, mit Paprika.
1.5 Liter Rotwein	(2) mit Rotwein ablöschen
3 dl Sojasauce	(2)
500 g Tomatenmark	(2)
600 g Honig	(2) besser wäre Agavendicksaft
6 kg Tomaten	(2)
5 kg Tomatensauce Napoli	(2) alles zusammen einkochen
200 g Speckwürfeli	(3) anbraten
1.0 kg Schinken	(3) klein schneiden und dazugeben
30 Stück Eier	(3)
500 g Parmesan	(3)
2 Liter Vollrahm	(3) alles gut mischen

-Napoli(1)

-vegetarische Bolognese(2)

-Carbonara(3)