Spaghettiabig von Jingxi

Mengen für 10 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.

1.4 kg Spaghetti	
700 g Tomatensauce Napoli	(1) erwärmen und servieren
165 kg Hackfleisch	(2)
9 dl Wasser	(2) Als Gemüsebrühe aufkochen
5.0 Stück Rüebli	(2)
1.5 Stück Zwiebeln	(2)
1.5 Stück Knoblauchzehen	(2) Sojagranulat, alles Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne anbraten, mit Paprika.
1.5 dl Rotwein	(2) mit Rotwein ablöschen
50 g Tomatenmark	(2)
60 g Honig	(2) besser wäre Agavendicksaft
600 g Tomaten	(2)
500 g Tomatensauce Napoli	(2) alles zusammen einkochen
20 g Speckwürfeli	(3) anbraten
100 g Schinken	(3) klein schneiden und dazugeben
3.0 Stück Eier	(3)
50 g Parmesan	(3)
2.0 dl Vollrahm	(3) alles gut mischen

-Napoli(1)
-vegetarische Bolognese(2)
-Carbonara(3)