

Spaghettiabig von Jingxi

Mengen für 33 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.

4.62 kg Spaghetti	
2.31 kg Tomatensauce Napoli	(1) erwärmen und servieren
545 kg Hackfleisch	(2)
2.97 Liter Wasser	(2) Als Gemüsebrühe aufkochen
16.5 Stück Rüebli	(2)
4.95 Stück Zwiebeln	(2)
4.95 Stück Knoblauchzehen	(2) Sojagranulat, alles Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne anbraten, mit Paprika.
4.95 dl Rotwein	(2) mit Rotwein ablöschen
165 g Tomatenmark	(2)
198 g Honig	(2) besser wäre Agavendicksaft
1.98 kg Tomaten	(2)
1.65 kg Tomatensauce Napoli	(2) alles zusammen einkochen
66 g Speckwürfeli	(3) anbraten
330 g Schinken	(3) klein schneiden und dazugeben
9.9 Stück Eier	(3)
165 g Parmesan	(3)
6.6 dl Vollrahm	(3) alles gut mischen

-Napoli(1)

-vegetarische Bolognese(2)

-Carbonara(3)