

Spaghettiabig von Jingxi

Mengen für 140 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.

19.6 kg Spaghetti	
9.8 kg Tomatensauce Napoli	(1) erwärmen und servieren
2.31 kg Hackfleisch	(2)
12.6 Liter Wasser	(2) Als Gemüsebrühe aufkochen
70 Stück Rüebli	(2)
21 Stück Zwiebeln	(2)
21 Stück Knoblauchzehen	(2) Sojagranulat, alles Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne anbraten, mit Paprika.
2.1 Liter Rotwein	(2) mit Rotwein ablöschen
700 g Tomatenmark	(2)
840 g Honig	(2) besser wäre Agavendicksaft
8.4 kg Tomaten	(2)
7 kg Tomatensauce Napoli	(2) alles zusammen einkochen
280 g Speckwürfeli	(3) anbraten
1.4 kg Schinken	(3) klein schneiden und dazugeben
42 Stück Eier	(3)
700 g Parmesan	(3)
2.8 Liter Vollrahm	(3) alles gut mischen

-Napoli(1)

-vegetarische Bolognese(2)

-Carbonara(3)