

Spaghettiplausch (3 Saucen, Bolognese/Napoli/Rahmsauce) von René Wohlgensinger

Mengen für 20 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: Pfeffer, Salz

2.4 kg Spaghetti	
420 g Zwiebel	Bolognese Zwiebel hacken und andünsten
10 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit Zwiebeln andünsten
200 g Rübli	
200 g Sellerie	fein Würfeln und zu den Zwiebeln hinzugeben mitdämpfen ohne dass sie Farbe bekommen herausnehmen.
14 EL Öl	
2.6 kg Hackfleisch	Fleisch im restlichen Öl anbraten Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
120 g Tomatenmark	2 Esslöffel dazugeben und andünsten
5.0 dl Rotwein	Mit Rotwein ablöschen und einkochen
1400 kg gehackte Tomaten	
10 g ital. Kräutermischung	Am Schluss dazugeben und Servieren.
420 g Zwiebel	Napoli fein hacken und andünsten
20 g Tomatenmark	1 EL zu den Zwiebeln geben und andünsten
2500 kg gehackte Tomaten	dazu geben
5.0 dl Rotwein	mit Rotwein ablöschen
1.0 kg Reibkäse	
12 EL Öl	Rahmsauce
500 g Zwiebel	andünsten
9.0 EL Mehl	zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.

6.0 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen.
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon beifügen und köcherln lassen.
1.0 Liter Halbrahm	Halbrahm auf kleiner flamme einkochen.
14 g Maizena	1 Esslöffel zum abbinden
