

Herstellung und verspeisen einer Bolognese Sauce für 40 Personen

Nun ist es wieder soweit, das Wasserballwochenende ist da und wie immer gibt es am Freitag Spaghetti Bolognese, diesmal werden es 40 Personen sein und das Alter von 2 bis 88 abdecken.

Also los:

Die Einkaufsliste für die Sauce wird angepasst und ein kleiner Puffer eingebaut. Beim Fleischer werden 6 Kilo gemischtes Hack gekauft, beim Bioladen gibt es 600 g Wurzelgemüse. Ich greife zu einer kleinen Sellerieknolle, einigen Möhren und einer kleinen Fenchelknolle. Eine Stange Lauch und 600 g Zwiebeln landen ebenfalls in dem Einkaufskorb. Die 5-6 Kilo geschälte Tomaten von der Firma Mutti (der Geschmack hat mich mal bei einem Vergleichstest komplett überzeugt) sowie Tomatenmark, Pecorino, Parmesan und 7 Kilo Spaghetti No. 8 sind beim Italiener schnell gesorgt. Gewürze, Knoblauch, Öl etc. sind immer zu Hause. Der leichteste Teil ist schnell erledigt.

Zu Hause geht es an den mise en place. Wurzelgemüse und Zwiebeln putzen und alles fein würfeln. Die Zwiebeln geben ohne Probleme schnell, bei Sellerie wird die Hand schon etwas müde. Zur Entlastung schäle ich den Knoblauch und dann durch die Presse. Nun geht es an die Möhren, die Würfel werden leider etwas größer, gehen aber noch.

Öl in den Topf und das Fleisch anbraten. Da ich es ja anbraten möchte geht das natürlich nur nach und nach. Wie froh bin ich, das ich mir vor einigen Jahren einen Großen gekauft habe, trotzdem brauche ich 6 Durchgänge fürs Anbraten. Gleichzeitig brate ich auf meiner Induktionsplatte die Zwiebeln und die Wurzelgemüse einzeln an. Nur nicht aus der Ruhe bringen lassen, beides lasse ich erst einmal ungewürzt.

Zu dem Wurzelgemüse kommt nun das Tomatenmark und die Wärme der Pfanne wird erhöht.

Es entsteht ein wunderbarer Karamellgeruch und ich reduziere die Hitze und vereinige das Wurzelgemüse mit dem gesamten Fleisch. Der Topf ist schon ganz schön voll. Die gesamten geschälten Tomaten werden in einem Mixer zu einem homogenen Saft Aufgeschlagen. 2/3 davon kommt in den Topf, ebenso Salz, weißer Pfeffer, Rauchpaprika und Curry. Für die beiden letzten Gewürze wähle ich die milde Version, es essen ja Kinder mit.

Alles zusammen lasse ich köcheln, ich rühre gelegentlich um und nach einer Stunde gebe ich den restlichen Saft dazu. Den habe ich kalt schon mal abgeschmeckt. Ich lasse alles noch eine weitere Stunde ziehen und schmecke nochmals ab.

Die Sauce erkaltet im Topf über Nacht.

Am nächsten Tag wird die Sauce langsam erwärmt, es soll ja nichts anbrennen, gleichzeitig setzte ich das Nudelwasser auf. Als das Wasser kocht gebe ich das Salz zu und schmecke das Wasser ab, es soll wie das Meer (Ostsee) schmecken, nun die Nudeln hinein, für mich der als erste isst – danach findet die Massenabfertigung statt, reichen 100 g. Ich mag Nudeln wenn sie noch einen schönen Biss haben, bei diesem

Nudeltyp dauert dies rund 7 Minuten. In der Zwischenzeit schmecke ich die Sauce final ab, mir ist sie ein wenig fad - werde mir also mehr Pecorino drüber raspeln.

Sauce kommt in einen separaten Topf, die abgetropften Nudeln dazu einmal durchschwenken. Ein kräftiger Geruch stellt sich ein. Nudeln und Sauce landen auf meinen tiefen Teller. Der Geruch verstärkt sich durch das reiben des Käses über Nudeln und Sauce. Noch ein Hauch weißer Pfeffer und schon sind die ersten aufgedrehten Nudeln, ich benutzte nur eine Gabel in meinem Mund. Es ist dein vollkommender runder Geschmack im Mund. Die Nudeln mit der umgebenden Sauce füllen Mund und Wangen und der Pecorino bleibt in geschmacklich im Rachen. Die Nudel ist schön bissfest und die Sauce wunderbar zerkocht, ich spüre sie kaum beim kauen.

Bei Essen genieße ich Speise und die Getränkebegleitung, aber eigentlich interessiere ich mich mehr für die Produkt und deren Verarbeitung, deshalb habe ich mich für die Dimension Praxis entschieden.

Ich bin mir sicher, dass ich nicht alle Aspekte des Abschmeckens richtig wiedergegeben habe.