# Bolognaise von ursinak

Mengen für 15 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

| | |
|---|---|
| 750 g geschälte Tomaten | |
| 750 g Hackfleisch | |
| 10.5 Stück Zwiebeln | fein gehackt |
| 10.5 Stück Knoblauchzehen | fein gehackt |
| 750 g Rüebli | gerieben |
| 300 g Sellerie | gerieben |
| 300 g Tomatenmark | |
| 1.5 dl Olivenöl | |
| 1.5 dl Weisswein | |
| 3.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 1.8 kg Spaghetti | |

Zwiebeln und Knoblauch andünsten in Öl andünsten. Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Dann Gemüse dazugeben und kurz weiter braten. Mit Paprika und Lorbeer würzen und mit Wein und Tomaten aus der Dose ablöschen. Köcheln lassen. Am Ende Tomatenmark dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.