

Bolognaise

von ursinak

Mengen für 23 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

1.15 kg geschälte Tomaten	
1.15 kg Hackfleisch	
16.1 Stück Zwiebeln	fein gehackt
16.1 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
1.15 kg Rüebli	gerieben
460 g Sellerie	gerieben
460 g Tomatenmark	
2.3 dl Olivenöl	
2.3 dl Weisswein	
4.6 Stück Lorbeerblatt	
2.76 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.