

Bolognese

von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

5 ml Olivenöl	In Pfanne erhitzen
500 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
25 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
* 1.5 g Knoblauchzehen	
900 g Tomatensauce Napoli	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
100 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
200 g Reibkäse	
10 g Salz	
10 g ital. Kräutermischung	
1.0 dl Rotwein	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g