

# Bolognese

von Sibylle Lüthi

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
750 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen. Zur Seite stellen.
500 g Zwiebeln	Knoblauch, Karotten und die Zwiebeln anbraten.
500 g Rüebli	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
500 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.  Hälfte der Tomatensaucen in anderes Gefäss füllen. Fleisch zur Hälfte der Sauce geben.