

Bolognese-Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Mixer, Dosenöffner

1.0 kg Hackfleisch	Fleisch je nach Pfanne in mehreren Portionen anbraten Auf einem Teller beiseite stellen
10 g Bratbutter	
2.5 Stück Zwiebeln	Zwiebel fein gehackt Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebli bei mittlerer Hitze in wenig Butter andämpfen.
2.5 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen fein gehackt
150 g Sellerie	Knollensellerie, mit der Bircherraffel gerieben
3.0 Stück Rüebli	Rüebli, gerüstet, fein gewürfelt
140 g Tomatenpuree	dazugeben und kurz mitdünsten
1.25 kg gehackte Tomaten	gehackte Tomaten sowie Boullion dazugiessen und leicht einkochen lassen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln.
375 g Boullion	3.75dl Gemüseboullion je nach Gusto mit Salz und Pfeffer abschmecken