

Bolognese-Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 30 Personen

Ausrüstung: Mixer, Dosenöffner

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