

Bolognese-Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 32 Personen

Ausrüstung: Mixer, Dosenöffner

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