

Bolognese (Sauce) von Sandra Widmer

Mengen für 20 Personen Für diverse Pastasorten

| 8 cl Olivenöl | erhitzen |
|----------------------------|---|
| 1.5 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 900 g Rüebli | vorbereiten, fein schneiden, zugeben |
| 500 g Sellerie | vorbereiten, fein schneiden, zugeben |
| 400 g Zwiebeln | vorbereiten, fein schneiden, zugeben |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | vorbereiten, fein schneiden, zugeben |
| 80 g ital. Kräutermischung | vorbereiten, fein schneiden, zugeben |
| 2.5 kg gehackte Tomaten | waschen, evtl. schälen, schneiden, beifügen |
| 300 g Tomatenpuree | beifügen |
| 6.0 Stück Bouillonwürfel | beifügen |
| 6.0 Stück Lorbeerblatt | beifügen |

Auf grosser Stufe erwärmen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, 40 - 60 Minuten köcheln lassen

Lorbeerblätter entfernen