

Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Die würzige Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse ist der Saucen-Klassiker schlechthin.

Quelle: Betty Bossi

5 cl Olivenöl	5 EL in einer Pfanne warm werden lassen
300 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und beides begeben. andämpfen
125 g Rüebli	fein gehackt
125 g Sellerie	fein gehackt. beides begeben. kurz mitdämpfen. herausnehmen. beiseite stellen. Hitze erhöhen
600 g geschnetzeltes Rindfleisch	gehacktes Rindfleisch in derselben Pfanne im restlichen Öl braten
200 g Tomatenpuree	begeben. kurz mitbraten. Hitze reduzieren
2.5 dl Rotwein	dazugiessen. Flüssigkeit vollständig einkochen
1.5 kg Tomaten	feste Tomaten z. B. Peretti oder Ramato. in Würfeli
20 g Rosmarin	beides mit den Gemüsewürfeli begeben. zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen
25 g Zucker	2.5 TL
30 g ital. Kräutermischung	2.5 TL
30 g Salz	4 TL
5.0 g Pfeffer	nach Bedarf würzen.