Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 20 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

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