

Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 30 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

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