



# Bologneser Sauce

von Christian Keiser

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 geschnetztes 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. zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. |
| 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.   |