



Pfaue Bolognese

von nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch

Mengen für 70 Personen

Für diverse Pastasorten

5.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.75 kg Rüebli	
1.75 kg Sellerie	
1.75 kg Zwiebeln	
35 Stück Knoblauchzehen	
350 g Basilikum	
350 g Peterli	
350 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
14 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
175 g Mehl	
1.4 kg Tomatenpuree	beifügen und mischen
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.75 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h