



Sauce Bolognese

von Michael Dörig

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
4.0 Stück Rüebli	in feinen Würfeln
200 g Sellerie	in feinen Würfeln
3.0 Stück Zwiebeln	in feinen Würfeln
5.0 Stück Knoblauchzehen	in feinen Würfeln. Alles Gemüse mit dem Fleisch andünsten bis Zwiebeln glasig sind.
100 g Tomatenmark	dazugeben und ebenfalls andünsten
1.5 kg gehackte Tomaten	dazugeben
2.5 cl Rotwein	alles mit Rotwein ablöschen
2.0 Stück Lorbeerblatt	mitkochen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und auf kleiner Stufe 1-2 Stunden kochen lassen.
	Am Schluss mit Basilikum, Oregano, Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken.
500 g Parmesan	fein gerieben. Zum selber reichen.