

Sauce Bolognese

von Michael Dörig

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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