

Sauce Bolognese

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 19 Personen

Für diverse Pastasorten

713 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
238 g Rüebli	
238 g Sellerie	
238 g Zwiebeln	
4.75 Stück Knoblauchzehen	
47.5 g Basilikum	
47.5 g Peterli	
47.5 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
1.9 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
23.8 g Mehl	
190 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
9.5 dl Bouillon (flüssig)	
2.375 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h