



# Sauce Bolognese

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 25 Personen

Für diverse Pastasorten

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 938 g Hackfleisch             | auf grosser Stufe braten  |
| 313 g Rüebli                  |   |
| 313 g Sellerie                |   |
| 313 g Zwiebeln                |   |
| 6.25 Stück Knoblauchzehen     |   |
| 62.5 g Basilikum              |   |
| 62.5 g Peterli                |   |
| 62.5 g Oregano                | schneiden, zugeben<br>Auf kleiner Stufe dünsten                   |
| 2.5 kg gehackte Tomaten       | nach einiger Zeit ebenfalls zugeben                               |
| 31.3 g Mehl                   |   |
| 250 g Tomatenpuree            | beifügen und mischen  |
| 1.25 Liter Bouillon (flüssig) |   |
| 3.125 dl Rotwein              | ablöschen   |
|                               | mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen<br>Kochzeit 1-1.5h |