

# 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 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 Kochzeit 1-1.5h