



Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 11 Personen

Für diverse Pastasorten

825 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
275 g Rüebli	
275 g Sellerie	
275 g Zwiebeln	
5.5 Stück Knoblauchzehen	
55 g Basilikum	
55 g Peterli	
55 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
2.2 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
27.5 g Mehl	
220 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.1 Liter Bouillon (flüssig)	
2.75 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h