



Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 13 Personen

Für diverse Pastasorten

975 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
325 g Rüebli	
325 g Sellerie	
325 g Zwiebeln	
6.5 Stück Knoblauchzehen	
65 g Basilikum	
65 g Peterli	
65 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
2.6 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
32.5 g Mehl	
260 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	
3.25 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h