

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 16 Personen

Für diverse Pastasorten

1.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
400 g Rüebli	
400 g Sellerie	
400 g Zwiebeln	
8.0 Stück Knoblauchzehen	
80 g Basilikum	
80 g Peterli	
80 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
3.2 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
40 g Mehl	
320 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	
4.0 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h