



Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 17 Personen

Für diverse Pastasorten

1.27 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
425 g Rüebli	
425 g Sellerie	
425 g Zwiebeln	
8.5 Stück Knoblauchzehen	
85 g Basilikum	
85 g Peterli	
85 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
3.4 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
42.5 g Mehl	
340 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.7 Liter Bouillon (flüssig)	
4.25 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h