

# Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 19 Personen

Für diverse Pastasorten

1.42 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
475 g Rüebli	
475 g Sellerie	
475 g Zwiebeln	
9.5 Stück Knoblauchzehen	
95 g Basilikum	
95 g Peterli	
95 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
3.8 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
47.5 g Mehl	
380 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.9 Liter Bouillon (flüssig)	
4.75 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h