

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 20 Personen

Für diverse Pastasorten

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