



Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 22 Personen

Für diverse Pastasorten

1.65 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
550 g Rüebli	
550 g Sellerie	
550 g Zwiebeln	
11 Stück Knoblauchzehen	
110 g Basilikum	
110 g Peterli	
110 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
4.4 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
55 g Mehl	
440 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
2.2 Liter Bouillon (flüssig)	
5.5 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h