

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 24 Personen

Für diverse Pastasorten

| | |
|------------------------------|---|
| 1.8 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 600 g Rüebli | |
| 600 g Sellerie | |
| 600 g Zwiebeln | |
| 12 Stück Knoblauchzehen | |
| 120 g Basilikum | |
| 120 g Peterli | |
| 120 g Oregano | schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten |
| 4.8 kg gehackte Tomaten | nach einiger Zeit ebenfalls zugeben |
| 60 g Mehl | |
| 480 g Tomatenpuree | beifügen und mischen |
| 2.4 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 6.0 dl Rotwein | ablöschen |
| | mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h |