

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 30 Personen

Für diverse Pastasorten

| | |
|------------------------------|---|
| 2.25 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 750 g Rüebli | |
| 750 g Sellerie | |
| 750 g Zwiebeln | |
| 15 Stück Knoblauchzehen | |
| 150 g Basilikum | |
| 150 g Peterli | |
| 150 g Oregano | schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten |
| 6.0 kg gehackte Tomaten | nach einiger Zeit ebenfalls zugeben |
| 75 g Mehl | |
| 600 g Tomatenpuree | beifügen und mischen |
| 3.0 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 7.5 dl Rotwein | ablöschen |
| | mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h |