

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