

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 35 Personen

Für diverse Pastasorten

2.63 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
875 g Rüebli	
875 g Sellerie	
875 g Zwiebeln	
17.5 Stück Knoblauchzehen	
175 g Basilikum	
175 g Peterli	
175 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
7.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
87.5 g Mehl	
700 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	
8.75 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h