



Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 6 Personen

Für diverse Pastasorten

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