

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 7 Personen

Für diverse Pastasorten

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