Sauce Bolognese von Methusalix

Mengen für 8 Personen

Für diverse Pastasorten

600 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
200 g Rüebli	
200 g Sellerie	
200 g Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
40 g Basilikum	
40 g Peterli	
40 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
1.6 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
20 g Mehl	
160 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
8 dl Bouillon (flüssig)	
2.0 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h