



Sauce Bolognese von Esther F

Mengen für 40 Personen

Für diverse Pastasorten

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_SBXX980801_0102A-40-de?setDevice=auto&ps=10

Gewürze: Pfeffer

2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
500 g Rüebli	
500 g Sellerie	
500 g Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
8.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
200 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h
40 g Rosmarin	
41 g Zucker	
48 g ital. Kräutermischung	
4.0 cl Olivenöl	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden.

1 EL (bei 4 Pers) Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Rüebli und Sellerie kurz mitdämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Restliches Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Tomatenpuree begeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Wein dazugiessen und vollständig einkochen.

Tomaten in Würfeli schneiden, mit Rosmarin, Zucker, Kräutermischung und dem beiseite gestellten Gemüse begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen, würzen.

Zusatzinformationen

Schneller: Statt frischen Tomaten 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 800 g), abgetropft, verwenden.

Rinds-Hackfleisch oder gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind) verwenden.

VEGI-Variante: Délicorn Gehacktes verwenden.

Rotwein kann durch Bouillon ersetzt werden.

Passt zu: Teigwaren, Kartoffelstock.