Sauce bolognese von Niels Kuipers

Mengen für 12 Personen

Quelle: http://www.brigitte.de/rezepte/kochschule/step-by-step-bolognese-so-wird-sie-perfekt-10222142.html

Tip topf

2.4 Stück Rüebli	
60 g Sellerie	
480 g Zwiebel	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
12 g ital. Kräutermischung	vorbereiten, fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten unter rühren dämpfen herausnehmen
840 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
60 g Tomatenmark	hinzufügen, weiter braten
480 g geschälte Tomaten	beifügen
3.0 dl Rotwein	einkochen
8.4 dl Bouillon (flüssig)	beifügen
3.6 Stück Lorbeerblatt	