

Sauce bolognese

von Niels Kuipers

Mengen für 30 Personen

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

Tip topf

6.0 Stück Rüebli	
150 g Sellerie	
1.2 kg Zwiebel	
15 Stück Knoblauchzehen	
30 g ital. Kräutermischung	vorbereiten, fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten unter rühren dämpfen herausnehmen
2.1 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
150 g Tomatenmark	hinzufügen, weiter braten
1.2 kg geschälte Tomaten	beifügen
7.5 dl Rotwein	einkochen
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	beifügen
9.0 Stück Lorbeerblatt	