

Lagerkochbuch.ch



Spaghetti Bolognese

von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Salz

1.0 kg Hackfleisch

100 g Zwiebel

2.5 Stück Knoblauchzehen

150 g Sellerie

200 g Rüebli

75 g Tomatenpuree

1.25 kg Tomatensauce Napoli

3.75 dl Bouillon (flüssig)

1.5 kg Spaghetti

Fleisch in heißer Bratbutter anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebli bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatensauce sowie Bouillon dazugießen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln. Petersilie dazumischen.