



# 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.