

# Spaghetti Bolognese

von Xanti

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen, gleichzeitig schon mal das Spaghettiwasser aufsetzen, damit es parat ist
800 g Hackfleisch	Das Gehackte in heissem Öl anbraten. Dabei schon mit ordentlich mit Pfeffer und Salz oder ital. Gewürzmischung würzen.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
300 g Lauch	
350 g Sellerie	
250 g Rüebli	Sellerie, Lauch und die Rüebli fein hacken und ebenfalls einige Minuten mitbraten
1.25 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
150 g Tomatenpuree	Dann Tomatenmark hinzurühren, mit Salz, Pfeffer, italienischer Gewürzmischung, und wenig Zucker abschmecken
2.0 dl Wasser	dazu leeren, aufkochen und dann 3 Teelöffel Bratensaucenpulver hineinrühren, 30 min köcherlen lassen, je nach gewünschter Konsistenz Wasser nachgiessen
1.25 kg Spaghetti	Teigwaren in viel Wasser al dente kochen, abgießen
800 g Reibkäse	zum Servieren anbieten