

Spaghetti Bolognese 2.0 \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
500 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
4.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Tomatenpuree	
2.5 dl Rotwein	ablöschen
1.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
200 g Sellerie	
5.0 Stück Rüebli	
1.0 Prise Salz	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Zucker	
4.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 g Oregano	
1.0 g Basilikum	
1.0 g Thymian	
500 g Reibkäse	