Spaghetti Bolognese

von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

2.5 kg Spaghetti	
1.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
625 g Rüebli	
625 g Sellerie	
625 g Zwiebeln	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
125 g Basilikum	
125 g Peterli	
125 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
5.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
62.5 g Mehl	
500 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
6.25 dl Rotwein	ablöschen mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h
750 g Reibkäse	