Spaghetti Bolognese (Endingen) von Roland Eckert

Mengen für 10 Personen

Quelle: Rund ums Kochen Bd. 1

120 g Zwiebeln	schälen und in kl. Würfel schneiden
2.0 Stück Rüebli	schälen und in kleine Würfel schneiden
* 25 g Petersilie, frische	waschen, trocken tupfen, vom Stiel entfernen und hacken
1.0 kg Spaghetti	in Salzwasser kochen
1.3 kg Hackfleisch	Hackfleisch mit den Zwiebeln abraten und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen
650 g Tomatenpuree	mit dem Hackfleisch, den Rüebli, dem Petrli in einen großen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken und ein halbe Stunde vor sich hinköcheln lassen
1.0 g Bouillion	
2.6 dl Rahm	zu Sauce hinzufügen und noch einem abschmecken
150 g Reibkäse	dazustellen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*