Spaghetti Bolognese (Michi's Art) von Michael Schaich

Mengen für 10 Personen

Spezial Hausrezept von mir

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Paprika, Petersilie

1.25 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
800 g Rüebli	- rüsten und in kleine Würfeli schneiden - der Sauce dazu geben
2.0 Stück Cervelat	Cervelat halbieren und in Scheiben schneiden. Anschliessend anbraten.
1.1 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.
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
500 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
5.0 Stück Lorbeerblatt	in Sauce dazugeben
1.0 kg Reibkäse	