

Spaghetti Bolognese (Soja) von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

1.0 kg Soja Granulat (wie Hack)	aufkochen, dann Wasser gut auspressen (Tipp von Gryff)
100 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
150 g Sellerie	
200 g Rüebl	
75 g Tomatenpuree	
1.25 kg Tomatensauce Napoli	
3.75 dl Bouillon (flüssig)	
1.5 kg Spaghetti	

Fleisch in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebl bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatensauce sowie Bouillon dazugiessen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln. Petersilie dazumischen.