

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 60 Personen

Für diverse Pastasorten

4.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.5 kg Rüebli	
1.5 kg Sellerie	
1.5 kg Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
300 g Basilikum	
300 g Peterli	
300 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
12 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
150 g Mehl	
1.2 kg Tomatenpuree	beifügen und mischen
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.5 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h