

Bolognese

von Muriel Häberli

Mengen für 52 Personen

| | |
|-------------------------|--|
| 5.2 dl Olivenöl | In Pfanne erhitzen |
| 6.5 kg Hackfleisch | Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen. |
| 2.6 kg Zwiebeln | Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben. |
| 26 Stück Knoblauchzehen | |
| 20.8 Stück Rüebli | in Würfel schneiden |
| 15.6 EL Mehl | beigeben, mischen |
| 6.5 kg Tomatenpuree | Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht. |
| 156 g Tomatenpuree | Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht. |
| 2.6 kg Reibkäse | |