

Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 15 Personen

Die würzige Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse ist der Saucen-Klassiker schlechthin.

Quelle: Betty Bossi

7.5 cl Olivenöl	5 EL in einer Pfanne warm werden lassen
450 g Zwiebel	fein hacken
7.5 Stück Knoblauchzehen	pressen und beides begeben. andämpfen
188 g Rüebli	fein gehackt
188 g Sellerie	fein gehackt. beides begeben. kurz mitdämpfen. herausnehmen. beiseite stellen. Hitze erhöhen
900 g geschnetzeltes Rindfleisch	gehacktes Rindfleisch in derselben Pfanne im restlichen Öl braten
300 g Tomatenpuree	begeben. kurz mitbraten. Hitze reduzieren
3.75 dl Rotwein	dazugiessen. Flüssigkeit vollständig einkochen
2.25 kg Tomaten	feste Tomaten z. B. Peretti oder Ramato. in Würfeli
30 g Rosmarin	beides mit den Gemüsewürfeli begeben. zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen
37.5 g Zucker	2.5 TL
45 g ital. Kräutermischung	2.5 TL
45 g Salz	4 TL
7.5 g Pfeffer	nach Bedarf würzen.