

Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 33 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

1.65 dl Olivenöl	5 EL in einer Pfanne warm werden lassen
990 g Zwiebel	fein hacken
16.5 Stück Knoblauchzehen	pressen und beides begeben. andämpfen
413 g Rüebli	fein gehackt
413 g Sellerie	fein gehackt. beides begeben. kurz mitdämpfen. herausnehmen. beiseite stellen. Hitze erhöhen
1.98 kg geschnetzeltes Rindfleisch	gehacktes Rindfleisch in derselben Pfanne im restlichen Öl braten
660 g Tomatenpuree	begeben. kurz mitbraten. Hitze reduzieren
8.25 dl Rotwein	dazugiessen. Flüssigkeit vollständig einkochen
4.95 kg Tomaten	feste Tomaten z. B. Peretti oder Ramato. in Würfeli
66 g Rosmarin	beides mit den Gemüsewürfeli begeben. zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen
82.5 g Zucker	2.5 TL
99 g ital. Kräutermischung	2.5 TL
99 g Salz	4 TL
16.5 g Pfeffer	nach Bedarf würzen.