

Bologneser Sauce von Remo Birrer

Mengen für 50 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

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