

Bologneser Sauce von Christian Keiser

Mengen für 10 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

5 cl Olivenöl	5 EL in einer Pfanne warm werden lassen
300 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und beides begeben. andämpfen
125 g Rüebli	fein gehackt
125 g Sellerie	fein gehackt. beides begeben. kurz mitdämpfen. herausnehmen. beiseite stellen. Hitze erhöhen
600 g geschnetzelt Rindfleisch	gehacktes Rindfleisch in derselben Pfanne im restlichen Öl braten
200 g Tomatenpuree	begeben. kurz mitbraten. Hitze reduzieren
2.5 dl Rotwein	dazugiessen. Flüssigkeit vollständig einkochen
1.5 kg Tomaten	feste Tomaten z. B. Peretti oder Ramato. in Würfeli. zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.
25 g Zucker	2.5 TL
30 g ital. Kräutermischung	2.5 TL
30 g Salz	4 TL
5.0 g Pfeffer	nach Bedarf würzen.