

Bologneser Sauce von Ralph v/o Timido

Mengen für 30 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

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