

Sauce Bolognese

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Für diverse Pastasorten

375 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
125 g Rüebli	
125 g Sellerie	
125 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
25 g Basilikum	
25 g Peterli	
25 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
1.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
12.5 g Mehl	
100 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
5 dl Bouillon (flüssig)	
1.25 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h