

Sauce Bolognese

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 30 Personen

Für diverse Pastasorten

1.13 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
375 g Rüebli	
375 g Sellerie	
375 g Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
75 g Basilikum	
75 g Peterli	
75 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
3.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
37.5 g Mehl	
300 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.75 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h