Sauce Bolognese von Joël Wirz

Mengen für 10 Personen

Für diverse Pastasorten

750 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
500 g Rüebli	
250 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Basilikum	
50 g Peterli	
50 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
2.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
25 g Mehl	
200 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h