

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 35 Personen

Für diverse Pastasorten

| | |
|------------------------------|---|
| 2.63 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 875 g Rüebli | |
| 875 g Sellerie | |
| 875 g Zwiebeln | |
| 17.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 175 g Basilikum | |
| 175 g Peterli | |
| 175 g Oregano | schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten |
| 7.0 kg gehackte Tomaten | nach einiger Zeit ebenfalls zugeben |
| 87.5 g Mehl | |
| 700 g Tomatenpuree | beifügen und mischen |
| 3.5 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 8.75 dl Rotwein | ablöschen |
| | mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h |