

# Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 40 Personen

Für diverse Pastasorten

3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.0 kg Rüebli	
1.0 kg Sellerie	
1.0 kg Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
200 g Basilikum	
200 g Peterli	
200 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
8.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
100 g Mehl	
800 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h