

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 49 Personen

Für diverse Pastasorten

3.67 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.23 kg Rüebli	
1.23 kg Sellerie	
1.23 kg Zwiebeln	
24.5 Stück Knoblauchzehen	
245 g Basilikum	
245 g Peterli	
245 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
9.8 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
123 g Mehl	
980 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
4.9 Liter Bouillon (flüssig)	
1.23 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h