

Sauce Bolognese

von Methusalix

Mengen für 55 Personen

Für diverse Pastasorten

4.13 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.38 kg Rüebli	
1.38 kg Sellerie	
1.38 kg Zwiebeln	
27.5 Stück Knoblauchzehen	
275 g Basilikum	
275 g Peterli	
275 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
11 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
138 g Mehl	
1.1 kg Tomatenpuree	beifügen und mischen
5.5 Liter Bouillon (flüssig)	
1.38 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h