



Sauce Bolognese von Esther F

Mengen für 10 Personen

Für diverse Pastasorten

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_SBXX980801_0102A-40-de?setDevice=auto&ps=10

Gewürze: Pfeffer

500 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
125 g Rüebli	
125 g Sellerie	
125 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
50 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h
10 g Rosmarin	
10.3 g Zucker	
12 g ital. Kräutermischung	
1.0 cl Olivenöl	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden.

1 EL (bei 4 Pers) Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Rüebli und Sellerie kurz mitdämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Restliches Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Tomatenpuree beigeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Wein dazugiessen und vollständig einkochen.

Tomaten in Würfeli schneiden, mit Rosmarin, Zucker, Kräutermischung und dem beiseite gestellten Gemüse beigeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen, würzen.

Zusatzinformationen

Schneller: Statt frischen Tomaten 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 800 g), abgetropft, verwenden.

Rinds-Hackfleisch oder gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind) verwenden.

VEGI-Variante: Délicorn Gehacktes verwenden.

Rotwein kann durch Bouillon ersetzt werden.

Passt zu: Teigwaren, Kartoffelstock.