

Sauce bolognese

von Niels Kuipers

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.britte.de/rezepte/kochschule/step-by-step-bolognese-so-wird-sie-perfekt-10222142.html>

Tip topf

2.0 Stück Rüebli	
50 g Sellerie	
400 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g ital. Kräutermischung	vorbereiten, fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten unter rühren dämpfen herausnehmen
700 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
50 g Tomatenmark	hinzufügen, weiter braten
400 g geschälte Tomaten	beifügen
2.5 dl Rotwein	einkochen
7.0 dl Bouillon (flüssig)	beifügen
3.0 Stück Lorbeerblatt	