

# Tomatensauce + Bolognese + Vegi Bolognese von

Livio Aemmer

Mengen für 60 Personen

Für diverse Pastasorten

3 dl Öl	
1.5 kg Rüebli	
1.5 kg Sellerie	
1.5 kg Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
300 g Basilikum	
300 g Peterli	
300 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
12 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
150 g Mehl	
1.2 kg Tomatenpuree	beifügen und mischen
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.5 Liter Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h
	Sauce aufteilen in 1/2 Bolognese, 1/4 Vegi Bolognese, 1/4 Tomatensauce
2.4 kg Hackfleisch	In Öl anbraten
	Zu Bolognese Tomatensauce geben
600 g Soja Granulat (wie Hack)	Zu Vegi Tomatensauce geben
	Allenfalls Flüssigkeit nachgiessen, falls zu viel gezogen wird