Spaghetti Bolognese

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  |
| --- |
| 3 | kg | Spaghetti |  |
| 300 | g | Butter | Salzwasser aufkochen und Spaghetti al dente kochen. Wasser ableeren und Butter unter die Spaghetti mischen. |
| 2.2 | kg | gehacktes Rindfleisch |  |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl | Fleisch in Bratbutter oder Speiseöl kräftig anbraten. |
| 13 | Stk | Zwiebeln, gehackt |  |
| 6 | Stk | Knoblauchzehen, fein gehackt |  |
| 6 | Stk | Karotten, fein gewürfelt |  |
| 300 | g | Sellerie, fein gewürfelt | Zwiebeln, Knoblauch und alles Gemüse zugeben, mitdämpfen. |
| 230 | g | Tomatenpüree | Tomatenpüree beifügen, kurz mitdünsten. |
| 1.75 | kg | Tomaten, gewürfelt oder Pelati |  |
| 6.25 | dl | Rotwein oder Fleischbouillon | Tomaten beigeben, mit Wein oder Bouillon ablöschen, leicht einkochen. |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
|  |  | Oregano, Basilikum, Thymian, gehackt |  |
| 6 | Stk | Lorbeerblätter | Sauce würzen und Kräuter dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten köcheln. |
|  |  | Petersilie |  |
| 625 | g | Reibkäse | Beim Servieren darüberstreuen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante | * Harten Käse benutzen
* Rindshackfleisch durch pflanzliche Variante ersetzen oder durch passierten Knollensellerie ersetzten
 |