

Sauce Bolognese für Teigwaren usw.

(ca. 20 Portionen zum Einfrieren)

Zutaten: 1 kg Hackfleisch (Rind)
 4 grosse Karotten
 1 Fenchel
 $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
 1.6 kg Tomaten geschält, gehackt (Dosen)
 1 dl Rotwein
 2 dl Bouillon
 Tomatenpurée
 Bratensauce (Granulat)

Zubereitung:

Das Fleisch würzen, gut anbraten und zur Seite stellen. Die Gemüse in kleine Stücke schneiden (2 mm), gut anbraten und mit Rotwein ablöschen. Die Bouillon und die Tomaten begeben, die Sauce wenig köcheln lassen. Anschliessend das Fleisch, das Tomatenpurée und die Bratensauce zufügen und einkochen lassen.

Die Sauce abkühlen lassen und in Portionen einfrieren.

Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Bolognese begeben, abschmecken servieren an Spaghetti, Teigwaren nach Wahl, in Tomaten abgefüllt.....