Bolognese Sauce

Rezept zur Verfügung gestellt von Christine Wittlin-Ingold

Zutaten:
750g Rind- und Kalbsgehacktes
3 EL Olivenöl
6 Zwiebel
6 Knoblauch gepresst
2 Peperocini gehackt
3 Stange Sellerie gehackt
3 Karotten gehackt
3 kleine Dosen Tomatenpüree
3 dl Rotwein
3 Dosen Tomaten
Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und…. vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.
1 1/2 Tl Zucker
Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander, Petersilien
6 Lorbeerblätter

Zubereitung:
Rind und Kalbsgehacktes und Öl portionsweise anbraten (bei 140 Grad in CC oder in Pfanne)

6 Zwiebel,
6 Knoblauch gepresst
2 Peperocini gehackt
3 Stange Sellerie gehackt
3 Karotten gehackt
3 kleine Dosen Tomatenpüree

in CC mit Kochrührelement andünsten,

mit 3 dl Rotwein ablöschen und einkochen lassen

3 Dosen Tomaten
Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und…. vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.
1 1/2 Tl Zucker
Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander, Petersilien
6 Lorbeerblätter zugeben und 3 Stunden bei ca. 95 Grad köcheln lassen.