

Sugo Bolognese

Zutaten

- 1 kg Faschiertes
- $\frac{3}{4}$ kg Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 40 g Salz
- 20 g Pfeffer
- 20 g Majoran
- 2 kg passierte Tomaten gewürfelt, 20 dag Sellerie, 20 dag Karotten

Zubereitung

Den Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch beifügen und gut anrösten. Anschließend den Zwiebel und den Knoblauch beifügen und alles miteinander rösten. Passierte Tomaten und Gewürze begeben und alles für mindestens drei Stunden offen köcheln lassen. Sellerie und Karotten fein raspeln, begeben und nochmals für eine Stunde köcheln! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.