

BOLOGNESE SAUCE



Kategorie: Saucen

Kreiert: am 20.12.2021

Qualifiziert von: Supercook
CL

Vorgeschlagen von: Kitchen
Center Chile

Gesamtzubereitungszeit:
08:15 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 8 PORTIONEN

	1 Zwiebel in Viertel geschnitten
	1 Möhre in sechs Teile geschnitten
	1 Paprika in vier Teile geschnitten
2 Zehe/ Zehen	Knoblauch
	1 Staudensellerie in Stücke geschnitten
50 Milliliter	Olivenöl
2 Esslöffel	Oregano
500 Gramm	Roastbeef in Würfel geschnitten
500 Gramm	Schweinefleisch in Würfel geschnitten
	1 Rindbrühwürfel
100 Milliliter	Rotwein
400 Gramm	Tomatensauce
80 Gramm	Tomatenmark
1/2 Teelöffel	Pfeffer
	Salz nach Belieben

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).