



Cervelatgulasch

von Fabian Aregger

Mengen für 70 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

35 Stück Zwiebeln	
35 Stück Knoblauchzehen	gepresst
5.25 kg Kartoffeln festkochend	
3.5 kg Rüebli	Kartoffeln und Rüebli schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe pressen. Kartoffeln und Rüebli in Würfeli schneiden.
70 Stück Cervelat	geschält, längs halbiert und in Scheiben geschnitten Cervelat und Speckwürfel bei mittlerer Hitze in der Bratbutter anbraten.
875 g Speckwürfeli	
770 g Paprika	
525 g Tomatenpüree	Kartoffeln, Rüebli, Paprika und Tomatenpüree mit dem Fleisch in den Bratopf geben, salzen und kurz mitdämpfen.
70 g Salz	
1.4 Liter Rotwein	
5.25 Liter Bouillon (flüssig)	Wein und Bouillon dazugiessen, Tomaten mit dem Saft und Lorbeerblatt begeben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10min schmoren.
35 Stück Lorbeerblatt	
4.2 kg gehackte Tomaten	
1.05 kg saurer Halbrahm	zum garnieren bereithalten