

Lagerkochbuch



Gemüsegulasch

von Esther F

Mengen für 35 Personen

Zwiebeln halbieren, schälen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten waschen, schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Dreiecke schneiden. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Paprika waschen, längs vierteln, Strunk und Kerne entfernen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

In einem Topf ca. 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel ca. 2 Min. rundherum anbraten. Das übrige Gemüse und Knoblauch dazugeben und weitere ca. 3 Min. braten. Tomatenmark hinzufügen, vermengen und ca. 1 Min. mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen.

Brühe ggf. anrühren, zum Gemüse geben und aufkochen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Thymian mit einem Küchengarn eng zusammenbinden und zum Gemüse geben. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.\$

Thymian aus dem Gulasch entfernen und Gulasch ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Peterli hinzufügen.

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz, Petersilie

Ausrüstung: Küchenschnur

17.5 Stück Zwiebeln Rote Zwiebeln

1.75 g Zucker

17.5 Stück Pepperoni

17.5 kg Kohlrabi

525 g Tomatenmark

35 Stück Rüebli

2.63 dl Olivenöl

3.5 Bund Petersilie, frische frisch

3.5 g Thymian frisch, Bund

8.75 Liter Bouillon (flüssig)

8.75 Stück Knoblauchzehen