Gulasch von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
1.8 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
150 g Rüebli	würfeln
80 g Sellerie	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
2 dl Rotwein	ablöschen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
2.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.2 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*