

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 100 Personen

2 Liter Öl	erhitzen
18 kg Voressen / Ragout	anbraten
3 kg Zwiebeln	fein schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.5 kg Rüebli	würfeln
800 g Sellerie	würfeln
800 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
500 g Bratensauce	darüberstäuben
2.0 Liter Rotwein	ablöschen
500 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
20 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
12 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen