Gulasch von Moritz Kobel

Mengen für 19 Personen

3.8 dl Öl	erhitzen
3.42 kg Voressen / Ragout	anbraten
570 g Zwiebeln	fein schneiden
1.9 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
285 g Rüebli	würfeln
152 g Sellerie	würfeln
152 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
95 g Bratensauce	darüberstäuben
3.8 dl Rotwein	ablöschen
95 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3.8 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
2.28 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen