

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

4.0 dl Öl	erhitzen
3.6 kg Voressen / Ragout	anbraten
600 g Zwiebeln	fein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
300 g Rüebli	würfeln
160 g Sellerie	würfeln
160 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
100 g Bratensauce	darüberstäuben
4 dl Rotwein	ablöschen
100 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
4.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
2.4 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen