Gulasch von Moritz Kobel

Mengen für 22 Personen

4.4 dl Öl	erhitzen
3.96 kg Voressen / Ragout	anbraten
660 g Zwiebeln	fein schneiden
2.2 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
330 g Rüebli	würfeln
176 g Sellerie	würfeln
176 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
110 g Bratensauce	darüberstäuben
4.4 dl Rotwein	ablöschen
110 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
4.4 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
2.64 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen