Gulasch von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

7.0 dl Öl	erhitzen
6.3 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.05 kg Zwiebeln	fein schneiden
3.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
525 g Rüebli	würfeln
280 g Sellerie	würfeln
280 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
175 g Bratensauce	darüberstäuben
7 dl Rotwein	ablöschen
175 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
7.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
4.2 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen