

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

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