

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 44 Personen

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