

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

9.0 dl Öl	erhitzen
8.1 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.35 kg Zwiebeln	fein schneiden
4.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
675 g Rüebli	würfeln
360 g Sellerie	würfeln
360 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
225 g Bratensauce	darüberstäuben
9 dl Rotwein	ablöschen
225 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
9.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
5.4 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen