

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 47 Personen

9.4 dl Öl	erhitzen
8.46 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.41 kg Zwiebeln	fein schneiden
4.7 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
705 g Rüebli	würfeln
376 g Sellerie	würfeln
376 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
235 g Bratensauce	darüberstäuben
9.4 dl Rotwein	ablöschen
235 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
9.4 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
5.64 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen