

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 48 Personen

9.6 dl Öl	erhitzen
8.64 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.44 kg Zwiebeln	fein schneiden
4.8 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
720 g Rüebli	würfeln
384 g Sellerie	würfeln
384 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
240 g Bratensauce	darüberstäuben
9.6 dl Rotwein	ablöschen
240 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
9.6 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
5.76 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen