Gulasch von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

1.0 Liter Öl	erhitzen
9.0 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.5 kg Zwiebeln	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
750 g Rüebli	würfeln
400 g Sellerie	würfeln
400 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
250 g Bratensauce	darüberstäuben
1.0 Liter Rotwein	ablöschen
250 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
10 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.0 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen