

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 52 Personen

1.04 Liter Öl	erhitzen
9.36 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.56 kg Zwiebeln	fein schneiden
5.2 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
780 g Rüebli	würfeln
416 g Sellerie	würfeln
416 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
260 g Bratensauce	darüberstäuben
1.04 Liter Rotwein	ablöschen
260 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
10.4 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.24 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen