

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 80 Personen

1.6 Liter Öl	erhitzen
14.4 kg Voressen / Ragout	anbraten
2.4 kg Zwiebeln	fein schneiden
8.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.2 kg Rüebli	würfeln
640 g Sellerie	würfeln
640 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
400 g Bratensauce	darüberstäuben
1.6 Liter Rotwein	ablöschen
400 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
16 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
9.6 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen