

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 81 Personen

1.62 Liter Öl	erhitzen
14.6 kg Voressen / Ragout	anbraten
2.43 kg Zwiebeln	fein schneiden
8.1 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.22 kg Rüebli	würfeln
648 g Sellerie	würfeln
648 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
405 g Bratensauce	darüberstäuben
1.62 Liter Rotwein	ablöschen
405 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
16.2 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
9.72 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen