

Gulasch

von Jonas Troxler

Mengen für 30 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
3.333 kg Voressen / Ragout	anbraten
900 g Zwiebeln	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
450 g Rüebli	würfeln
240 g Sellerie	würfeln
240 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
150 g Bratensauce	darüberstäuben
6 dl Rotwein	ablöschen
150 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
6.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
3.0 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen