

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 beigeben 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 |