Gulasch mit Gniocci (3/4 Fleisch, 1/4 Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
2.0 Stück Pepperoni	
200 g Rüebli	würfeln
100 g Sellerie	würfeln
200 g Brot	Zuerst abgiessen für Vegis Würfel schneiden (für Vegis)
1.2 kg Voressen / Ragout	anbraten, zu Sauce beigeben
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
4 dl Rotwein	ablöschen
75 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
2.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.5 kg Gnocchi	Im kochenden Salzwasser ca. 5min kochen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

3h