Gulasch mit Reis von gubbelgubbel

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

2.0 dl Öl	erhitzen
1.25 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
5.0 Stück Rüebli	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
2 dl Rotwein	ablöschen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
2.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.0 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen
1.0 kg Basmatireis	Als Beilage Reis kochen.

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