

Gulasch mit Reis

von gubbelgubbel

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

3.0 dl Öl	erhitzen
1.875 kg Voressen / Ragout	anbraten
450 g Zwiebeln	fein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
7.5 Stück Rüebli	würfeln
120 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
75 g Bratensauce	darüberstäuben
3 dl Rotwein	ablöschen
75 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
3.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.5 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen
1.5 kg Basmatireis	Als Beilage Reis kochen.