

Gulasch mit Reis

von gubbelgubbel

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

| | |
|--------------------------|--|
| 8.0 dl Öl | erhitzen |
| 5.0 kg Voressen / Ragout | anbraten |
| 1.2 kg Zwiebeln | fein schneiden |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | fein hacken und mit Zwiebeln dünsten |
| 20 Stück Rüebli | würfeln |
| 320 g Tomatenpuree | alles beigegeben und mitdünsten |
| 200 g Bratensauce | darüberstäuben |
| 8 dl Rotwein | ablöschen |
| 200 g Paprika | würzen (+Pfeffer,Salz,..) |
| 8.0 Liter Wasser | dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen |
| 4.0 kg Kartoffeln | würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen |
| 4.0 kg Basmatireis | Als Beilage Reis kochen. |