

# Gulasch mit Reis Vegi von Leïla

Mengen für 44 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

8.8 dl Öl	erhitzen
1.32 kg Zwiebeln	fein schneiden
4.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
44 Stück Rüebli	würfeln
352 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
220 g Bratensauce	darüberstäuben
8.8 dl Rotwein	ablöschen
220 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
8.8 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.6 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen