Gulasch (original ungarisch) von Aron Szakacs

Mengen für 35 Personen

Variante mit weniger Fleisch und mehr Gemüse. Für mehr Authentizität darf das Öl mit Schweineschmalz ersetzt werden.

7.0 dl Öl	erhitzen
3.5 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.05 kg Zwiebeln	fein schneiden
3.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.75 kg Rüebli	würfeln
1.75 kg weisse Rübe	würfeln
280 g Sellerie	würfeln
3.5 Stück Pepperoni	würfeln
280 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
7 dl Rotwein	ablöschen
175 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3.5 Bund Peterli	hacken, dazugeben
7.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
5.25 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen