Ragout mit Stock von Manu Hirzel

Mengen für 30 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Voressen / Ragout	anbraten
900 g Zwiebeln	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
450 g Rüebli	würfeln
240 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
150 g Bratensauce	darüberstäuben
6 dl Rotwein	ablöschen
150 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
6.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.0 kg Kartoffeln mehligkochend	
1.5 Liter Milch	