

Ragout mit Stock

von René Wohlgensinger

Mengen für 18 Personen

3.6 dl Öl	erhitzen
1.8 kg Voressen / Ragout	anbraten
540 g Zwiebel	fein schneiden
1.8 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
270 g Rüebli	würfeln
144 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
90 g Bratensauce	darüberstäuben
3.6 dl Rotwein	ablöschen
90 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3.6 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
3.6 kg Kartoffeln mehligkochend	
9 dl Milch	