

Ragout mit Stock

von René Wohlgensinger

Mengen für 23 Personen

4.6 dl Öl	erhitzen
2.3 kg Voressen / Ragout	anbraten
690 g Zwiebel	fein schneiden
2.3 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
345 g Rüebli	würfeln
184 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
115 g Bratensauce	darüberstäuben
4.6 dl Rotwein	ablöschen
115 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
4.6 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
4.6 kg Kartoffeln mehligkochend	
1.15 Liter Milch	