

Wienerli-Gulasch mit Kartoffelstock von Esther F

Mengen für 48 Personen

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerlischeiben ca. 2 Min. braten, warm stellen. Öl auftupfen.

Evtl. wenig Öl begeben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten, Bouillon und Wienerli begeben, mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Dazu passt Kartoffelstock.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB070215_0014B-40-de

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Knoblauchpresse

1.92 dl Olivenöl	
36 Paare Wienerli	ganze Wienerli verwende (nicht in Stücke schneiden)
480 g Zwiebel	geviertelt
12 Stück Knoblauchzehen	gepresst
72 g Paprika	
6.48 kg gehackte Tomaten	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsbouillon