

Zigeunergulasch von Moritz Kobel

Mengen für 13 Personen

2.6 dl Öl	erhitzen
1.43 kg Voressen / Ragout	anbraten
390 g Zwiebeln	fein schneiden
1.3 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
195 g Rüebli	würfeln
104 g Sellerie	würfeln
390 g Pepperoni (g)	würfeln
390 g Tomaten	
104 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
65 g Paprika	würzen
2.6 dl Rotwein	ablöschen
2.6 Liter Wasser	würzen (+Pfeffer, Salz,..) dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
5.2 dl Halbrahm	verfeinern