

Gemüsegulasch

von Esther F

Mengen für 217 Personen

Zwiebeln halbieren, schälen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten waschen, schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Dreiecke schneiden. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Paprika waschen, längs vierteln, Strunk und Kerne entfernen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

In einem Topf ca. 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel ca. 2 Min. rundherum anbraten. Das übrige Gemüse und Knoblauch dazugeben und weitere ca. 3 Min. braten. Tomatenmark hinzufügen, vermengen und ca. 1 Min. mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen.

Brühe ggf. anrühren, zum Gemüse geben und aufkochen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Thymian mit einem Küchengarn eng zusammenbinden und zum Gemüse geben. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.

Thymian aus dem Gulasch entfernen und Gulasch ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Peterli hinzufügen.

Gewürze: Salz, Paprika, Petersilie, Pfeffer

Ausrüstung: Küchenschnur

109 Stück Zwiebeln	Rote Zwiebeln
10.9 g Zucker	
86.8 Stück Pepperoni	
8.68 kg Kohlrabi	
3.26 kg Tomatenmark	
16.3 kg Rüebli	
1.63 Liter Olivenöl	
21.7 Bund Petersilie, frische	frisch
21.7 g Thymian	frisch, Bund
54.3 Liter Bouillon (flüssig)	
54.3 Stück Knoblauchzehen	