

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 24 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
4.32 kg Voressen / Ragout	anbraten
720 g Zwiebeln	fein schneiden
2.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
360 g Rüebli	würfeln
192 g Sellerie	würfeln
192 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
120 g Bratensauce	darüberstäuben
4.8 dl Rotwein	ablöschen
120 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
4.8 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
2.88 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen