

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 29 Personen

5.8 dl Öl	erhitzen
5.22 kg Voressen / Ragout	anbraten
870 g Zwiebeln	fein schneiden
2.9 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
435 g Rüebli	würfeln
232 g Sellerie	würfeln
232 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
145 g Bratensauce	darüberstäuben
5.8 dl Rotwein	ablöschen
145 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
5.8 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
3.48 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen