

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 33 Personen

6.6 dl Öl	erhitzen
5.94 kg Voressen / Ragout	anbraten
990 g Zwiebeln	fein schneiden
3.3 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
495 g Rüebli	würfeln
264 g Sellerie	würfeln
264 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
165 g Bratensauce	darüberstäuben
6.6 dl Rotwein	ablöschen
165 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
6.6 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
3.96 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen