

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 34 Personen

6.8 dl Öl	erhitzen
6.12 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.02 kg Zwiebeln	fein schneiden
3.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
510 g Rüebli	würfeln
272 g Sellerie	würfeln
272 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
170 g Bratensauce	darüberstäuben
6.8 dl Rotwein	ablöschen
170 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
6.8 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
4.08 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen