

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 60 Personen

1.2 Liter Öl	erhitzen
10.8 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.8 kg Zwiebeln	fein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
900 g Rüebli	würfeln
480 g Sellerie	würfeln
480 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
300 g Bratensauce	darüberstäuben
1.2 Liter Rotwein	ablöschen
300 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
12 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
7.2 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen