

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 70 Personen

1.4 Liter Öl	erhitzen
12.6 kg Voressen / Ragout	anbraten
2.1 kg Zwiebeln	fein schneiden
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.05 kg Rüebli	würfeln
560 g Sellerie	würfeln
560 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
350 g Bratensauce	darüberstäuben
1.4 Liter Rotwein	ablöschen
350 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
14 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
8.4 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen