

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 72 Personen

1.44 Liter Öl	erhitzen
13 kg Voressen / Ragout	anbraten
2.16 kg Zwiebeln	fein schneiden
7.2 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.08 kg Rüebli	würfeln
576 g Sellerie	würfeln
576 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
360 g Bratensauce	darüberstäuben
1.44 Liter Rotwein	ablöschen
360 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
14.4 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
8.64 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen