# Gulasch von Frau Fleischvogel

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 2.0 dl Öl | erhitzen |
| 1.8 kg Voressen / Ragout | anbraten |
| 300 g Zwiebeln | fein schneiden |
| * 3 g Knoblauchzehen | fein hacken und mit Zwiebeln dünsten |
| 150 g Rüebli | würfeln |
| 80 g Sellerie | würfeln |
| 80 g Tomatenpuree | alles beigeben und mitdünsten |
| 50 g Bratensauce | darüberstäuben |
| 2 dl Rotwein | ablöschen |
| 50 g Paprika | würzen (+Pfeffer,Salz,..) |
| 2.0 Liter Wasser | dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen |
| 1.2 kg Kartoffeln | würfeln<br>30min vor Ende der Kochzeit beifügen |

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*