

Gulasch mit Gnocchi (3/4 Fleisch, 1/4 Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 77 Personen

1.54 Liter Öl	erhitzen
2.31 kg Zwiebeln	fein schneiden
7.7 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
15.4 Stück Pepperoni	
1.54 kg Rüebli	würfeln
770 g Sellerie	würfeln
1.54 kg Brot	Zuerst abgiessen für Vegis Würfel schneiden (für Vegis)
9.24 kg Voressen / Ragout	anbraten, zu Sauce begeben
616 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
385 g Bratensauce	darüberstäuben
3.08 Liter Rotwein	ablöschen
578 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
15.4 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
11.6 kg Gnocchi	Im kochenden Salzwasser ca. 5min kochen.

3h