

Gulasch mit Kartoffeln (3/4 Fleisch, 1/4 Vegi) von Janine

Truschner

Mengen für 30 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
900 g Zwiebeln	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
6.0 Stück Pepperoni	
600 g Rüebli	würfeln
300 g Sellerie	würfeln
600 g Brot	Zuerst abgiessen für Vegis Würfel schneiden (für Vegis)
3.6 kg Voressen / Ragout	anbraten, zu Sauce begeben
240 g Tomatenpuree	alles begeben und mitdünsten
150 g Bratensauce	darüberstäuben
1.2 Liter Rotwein	ablöschen
225 g Paprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)
6.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.0 kg Kartoffeln	Im kochenden Salzwasser ca. 5min kochen.
3.0 kg Brot	

3h