

Gulasch mit Knöpfli

von Joël Wirz

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
1.8 kg Voressen / Ragout	anbraten
* 3.33 Stück Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
* 1.88 Stück Rüebli	würfeln
80 g Sellerie	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
2 dl Rotwein	ablöschen
2.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.8 kg Knöpfli	

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