

# Gulasch ohne Kartoffeln von Livio Aemmer

Mengen für 40 Personen

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 8.0 dl Öl                | erhitzen   |
| 7.2 kg Voressen / Ragout | anbraten   |
| 1.2 kg Zwiebeln          | fein schneiden   |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | fein hacken und mit Zwiebeln dünsten                       |
| 600 g Rüebli             | würfeln  |
| 320 g Sellerie           | würfeln  |
| 320 g Tomatenpuree       | alles beigegeben und mitdünsten                            |
| 200 g Bratensauce        | darüberstäuben   |
| 8 dl Rotwein             | ablöschen  |
| 200 g Paprika            | würzen (+Pfeffer,Salz,..)                                  |
| 8.0 Liter Wasser         | dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen |