Wienerli Gulasch von marta ostertag

Mengen für 40 Personen

1.0 g Butter	
28 Paare Wienerli	von Dorothea
400 g Zwiebel	
40 g Knoblauchzehen	1 Stück = 3 g
40 g Tomatenmark	
4.0 g Paprika	
4.0 kg Tomatensauce Napoli	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
20 g Pfeffer	und Salz

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerlischeiben ca. 2 Min. braten, warm stellen. Bratfett auftupfen.
Evtl. wenig Bratbutter beigeben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten, Bouillon und Wienerli beigeben, mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.