

Wienerli Gulasch von marta ostertag

Mengen für 40 Personen

1.0 g Butter	
28 Paare Wienerli	von Dorothea
400 g Zwiebel	
40 g Knoblauchzehen	
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 auf tupfen.

Evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten, Bouillon und Wienerli begeben, mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.