

Wienerli-Gulasch von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerlischeiben ca. 2 Min. braten, warm stellen. Öl auftupfen.

Evtl. wenig Öl begeben. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Peperoni, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten und Bouillon begeben, mischen.

Etwas wegnehmen für Vegis!

Wienerli begeben, alles aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Dazu passt Kartoffelstock.

Quelle: nach: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB070215_0014B-40-de

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Knoblauchpresse

1.84 dl Olivenöl	
46 Stück Wienerli	in ca. 1.5 cm dicken Scheiben
460 g Zwiebel	
11.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
805 g Rüebli	
4.6 Stück Peperoni	
230 g Tomatenpuree	
69 g Paprika	
4.6 kg gehackte Tomaten	
1.15 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon