

Zigeunergulasch R von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
1.2 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
150 g Rüebli	würfeln
80 g Sellerie	würfeln
300 g Pepperoni (g)	würfeln
300 g Tomaten	
80 g Tomatenpuree	alles beugeben und mitdünsten
50 g Paprika	würzen
2 dl Rotwein	ablöschen
2.0 Liter Wasser	würzen (+Pfeffer, Salz,..) dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
2.0 dl Vollrahm	verfeinern

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