Zigeunergulasch R von Roman Müller

Mengen für 30 Personen

6.0 dl Öl	erhitzen
3.6 kg Voressen / Ragout	anbraten
900 g Zwiebeln	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
450 g Rüebli	würfeln
240 g Sellerie	würfeln
900 g Pepperoni (g)	würfeln
900 g Tomaten	
240 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
150 g Paprika	würzen
6 dl Rotwein	ablöschen
6.0 Liter Wasser	würzen (+Pfeffer,Salz,..) dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
6.0 dl Vollrahm	verfeinern