GEMÜSERAGOUT – Besser als Chili!

Material und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und 20 L – Topf
- • 3 kg Stangensellerie
- • 500 g Ingwer
- • 2 kg Zwiebeln
- • 3 Bund Kräuter: Petersilie, Basilikum, Koriander
- • 2 Knollen Knoblauch
- • 6 kg Kidneybohnen aus der Dose
- • 3 kg Tomatenpampe
- • 1/2 L Öl
- • 50 g Salz

Zubereitung

1. 1. Ingwer, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und einen Teil der Kräuter zusammen ganz klein hacken oder pürieren.
2. 2. Diese Masse in reichlich Öl in Ruhe braten bzw. anschwitzen. Nach 15 Min. die Bohnen und Tomaten dazu und 20 Min. köcheln lassen.
3. 3. Mit Salz abschmecken und dann den anderen Teil der Kräuter klein schneiden und unterrühren. Das Ragout kann ruhig schön ölig sein. Dazu passen Beignets und auch Reis. Und richtig lecker ist das Ganze noch mit einem Klecks Erdnussauce.



Version #1
Erstellt: 2026-05-07 17:39:40 UTC von sasha
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:39:50 UTC von sasha