

# Cervelat Ragout

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

3.0 cl Öl	erhitzen
5.0 Stück Cervelat	in Würfel schneiden, auf grosser Stufe anbraten
100 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
* 3 g Knoblauchzehen	
24 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Stück Bouillonwürfel	pro Stück mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
50 g Bratensauce	zu 1 Liter
20 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
1.0 dl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken

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

Wenn nötig Wasser nachgiessen.