



Cervelatgulasch

von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
750 g Kartoffeln festkochend	
500 g Rüebl	Kartoffeln und Rüebl schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe pressen. Kartoffeln und Rüebl in Würfeli schneiden.
10 Stück Cervelat	geschält, längs halbiert und in Scheiben geschnitten Cervelat und Speckwürfel bei mittlerer Hitze in der Bratbutter anbraten.
125 g Speckwürfeli	
110 g Paprika	
75 g Tomatenpüree	Kartoffeln, Rüebl, Paprika und Tomatenpüree mit dem Fleisch in den Bratopf geben, salzen und kurz mitdämpfen.
10 g Salz	
2.0 dl Rotwein	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Wein und Bouillon dazugiessen, Tomaten mit dem Saft und Lorbeerblatt begeben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10min schmoren.
5.0 Stück Lorbeerblatt	
600 g gehackte Tomaten	
150 g saurer Halbrahm	zum garnieren bereithalten