

Cervelatgulasch von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
750 g Kartoffeln festkochend	
500 g Rüebli	Kartoffeln und Rüebli schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe pressen.
	Kartoffeln und Rüebli 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 Tomatenpuree	Kartoffeln, Rüebli, Paprika und Tomatenpüree mit dem Fleisch in den Brattopf 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 beigeben, 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