



# Cervelatgulasch

von Fabian Aregger

Mengen für 15 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.13 kg Kartoffeln festkochend	
750 g Rüebli	Kartoffeln und Rüebli schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe pressen. Kartoffeln und Rüebli in Würfeli schneiden.
15 Stück Cervelat	geschält, längs halbiert und in Scheiben geschnitten Cervelat und Speckwürfel bei mittlerer Hitze in der Bratbutter anbraten.
188 g Speckwürfeli	
165 g Paprika	
113 g Tomatenpüree	Kartoffeln, Rüebli, Paprika und Tomatenpüree mit dem Fleisch in den Bratopf geben, salzen und kurz mitdämpfen.
15 g Salz	
3.0 dl Rotwein	
1.13 Liter Bouillon (flüssig)	Wein und Bouillon dazugiessen, Tomaten mit dem Saft und Lorbeerblatt begeben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10min schmoren.
7.5 Stück Lorbeerblatt	
900 g gehackte Tomaten	
225 g saurer Halbrahm	zum garnieren bereithalten