Cervelatgulasch von Fabiano Verinetti

Mengen für 10 Personen

Cervelat und Speckwürfel bei mittlerer Hitze in der Bratbutter anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitbraten. Paprika und Tomatenpüree dazugeben, mischen. Mit Pelati samt Saft und Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tags: günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

10 Stück Cervelat	geschält, längs halbiert und in Scheiben geschnitten
125 g Speckwürfeli	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
0.00 g Paprika	
1.0 kg gehackte Tomaten	
0.00 g Tomatenpuree	2.5 TL