

Cervelatgulasch mit Kartoffeln von Raffi Hallauer

Mengen für 10 Personen

Cervelat in Scheiben geschnitten und kurz angebraten.

Bratensauce dazugeben

Gewürze: Pfeffer

10 Stück Cervelat	In Würfel schneiden und anbraten
1.0 kg Zwiebel	
2.5 kg Kartoffeln festkochend	
6.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln aufschneiden, und andämpfen.
2.5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln in 2cm grosse Stücke schneiden, und zugedeckt köcheln lassen (30 min)
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit Bouillon ablöschen
420 g saurer Halbrahm	Halbrahm darunter mischen, heiss werden lassen und anrichten.

Gewürze nach dem eigenen Geschmack ergänzen