

Lagerkochbuch.ch



Pfadig schnätzlets

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 18 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Curry scharf, Paprika, Thymian

5.4 cl Öl	erhitzen
18 Stück Cervelat	auf grosser Stufe anbraten
1.8 Stück Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
9.0 Stück Pepperoni	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
4.5 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
5.4 dl Rotwein	ablöschen
1.8 Stück Bouillonwürfel	mit Bouillion, Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben.
18 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer, Curry, Paprika Thymian und Rosmarin hinzugeben.
7.2 dl Vollrahm	Sauce verfeinern.

Wenn nötig Wasser nachgiessen.