

# Pfadigschnätzlets

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 27 Personen

Tags: Fleischgericht, Für Zeltlager

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

8.1 cl Öl	erhitzen
27 Stück Cervelat	auf grosser Stufe anbraten
2.7 Stück Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
13.5 Stück Pepperoni	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
6.75 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
8.1 dl Rotwein	ablöschen
2.7 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben.
27 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer, Curry, Paprika Thymian und Rosmarin hinzugeben.
1.08 Liter Vollrahm	Sauce verfeinern.

Wenn nötig Wasser nachgiessen.