

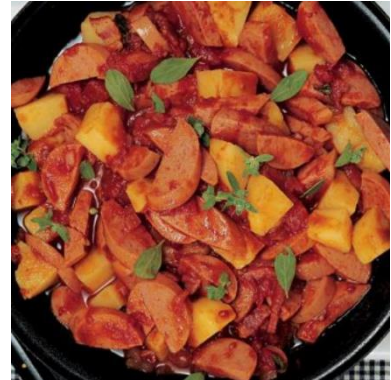


Cervelatgulasch

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Portionen

3 Cervelat, geschält, längs halbiert
und in Scheiben geschnitten
100g Speckwürfeli
Bratbutter oder Bratcrème
½ Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Paprika
1 EL Tomatenpüree
200g Pelati
0,5dl Bouillon
300g Gschwellti, geschält, in Würfel geschnitten
Salz
Pfeffer
1 EL Majoranblättchen zum Garnieren



Und so wird's gemacht

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.
Gschwellti dazugeben, erhitzen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Gulasch in tiefen Tellern verteilen und mit Majoran garnieren.

 Meine Notizen: