

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Cervelat-Gulasch**

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp

Zubereitung

- Cervelats längs halbieren und in gleichmässige Stücke schneiden
- Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
- Peperoni, waschen, rüsten und ebenfalls in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
- Bratbutter in einem Topf erhitzen
- Cervelats begeben und gut sautieren
- Zwiebeln, Peperoni und Kartoffeln begeben und mitdünsten
- Mit dem Paprika bestäuben und kurz weiterdünsten
- Mit der Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt leicht sieden, bis die Kartoffeln weich sind
- Saurer Halbrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

4	<i>Cervelats</i>
2	<i>Zwiebeln</i>
1 kg	<i>Kartoffeln, festkochend</i>
1	<i>rote Peperoni</i>
150 g	<i>Gemüsebouillon</i>
1 EL	<i>Paprika</i>
200 g	<i>saurer Halbrahm</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Bratbutter</i>