



RADIO RICHTERSWIL

## ***Schnell aber fein!***

### Cervelatgulasch

Zutaten für 4 Portionen:

4 - 6	Cervelat, geschält, längs halbiert und in Scheiben geschnitten
50 g	Speckwürfel
	Bratbutter oder Bratcrème
1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 EL	Paprika
1 EL	Tomatenpüree
1 Dose	Pelati à 400 g
0,5 - 1 dl	Bouillon
400 - 500 g	Gschwellti, geschält, in Würfel geschnitten
	wenig Salz
	Pfeffer
2 EL	Majoranblättchen zum Garnieren – Wenn man das mag.

### **Zubereitung**

1. 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.
2. Gschwellti dazugeben, erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gulasch in tiefen Tellern verteilen und nach Belieben noch mit Majoran garnieren.

### ***En Guete!***