

Falsches Gulasch

6 Cervelat

6 mittlere Kartoffeln

1 Zwiebel feingehackt

150g Tomatenpurée (2fach konzentriert)

Bratensauce

Pfeffer, Peperoncini

Salz

Paprika

1. Cervelats halbieren und ca. 5mm dicke Rugeli schneiden.
2. Kartoffeln in Würfel schneiden.
3. Cervelats mit den Zwiebeln anbraten. Würzen.
4. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen.
5. Bratensauce und Tomatenpüree begeben. (Ich gebe Kümmel dazu)
6. Kartoffeln dazugeben.
7. Das Gulasch köcheln lassen, bis die Kartoffeln lind sind.