



BeO-Kochtipps

Exotisches Cervelatragout

Zutaten

300 g	dünne Nudeln
1 El	Salz
0.5	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 El	Tomatenpüree
2 El	Ketchup
1 dl	Most oder Weisswein
2 dl	Bouillon
	Kräutersalz, Pfeffer, Balsamicoessig, Fleischgewürz, Öl
2-3 El	saurer Halbrahm
5	Cervelats

Zubereitung

Nudeln im Salzwasser 5 bis 7 Minuten bissfest kochen, gut abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im heissen Öl andünsten, Tomatenpüree und Ketchup einrühren, kurz mitdünsten und mit dem Most ablöschen. Bouillon dazugeben, mit Salz, Pfeffer und wenig Essig abschmecken, Rahm beifügen und kurz erhitzen. Cervelats in Scheiben schneiden, im heissen Öl braten und mit Fleischgewürz würzen. Sauce unter die Nudeln mischen, auf Tellern anrichten, Cervelats darauf verteilen und mit gemischtem Salat servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

