

Cervelat-Gulasch Tilsiter-Style

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 40 Minuten
Schwierigkeit: leicht

1. Cervelats ohne zusätzliches Fett rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen.
2. Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebel, Kartoffeln und Peperoni ca. 3 Min. anbraten. Knoblauch, Tomatenpüree und Chilipulver begeben, ca. 2 Min. weiterdämpfen.
3. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Cervelats wieder begeben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen.
4. TILSITER begeben, Pfanne zudecken, Käse schmelzen lassen. Schnittlauch darüberstreuen.

Tipp: Dazu passt knuspriges Brot.



Zutaten

- 4 Cervelats, ohne Haut, in ca. 5 cm langen Stängeli
- wenig Bratbutter
- 1 Zwiebel, in feinen Schnitzchen
- 500 g festkochende Kartoffeln, in Schnitzchen
- 2 rote Peperoni, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 TL Tomatenpüree
- 1 EL Chilipulver oder Paprika
- 3 ½ dl Fleischbouillon
- Salz, Chilipulver, nach Bedarf
- 250 g TILSITER GRÜN, in Würfeln
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Nährwerte pro Portion

627
kcal

43g
Fett

23g
Kohlen-
hydrate

33g
Eiweiss



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez5

