

Cervelats-Forellen à la crème

Hörerrezept von Henriette Wenger aus Wittenbach (SG)

Zutaten für 4 Personen:

6 Cervelats
Mehl
30g Butter
1 TL Tomatenpurée
Pfeffer, Paprika
2dl Rahm

Zubereitung:

Die Cervelats enthäuten und der Länge nach in drei Teile schneiden.

Diese «Forellen» in Mehl wenden, in Butter leicht anbraten, dann herausnehmen.

1 gestrichenen TL Mehl in der Anbratbutter leicht anrösten, ein Glas Wasser und 1 TL Tomatenpurée dazugeben. Aufkochen und mit Pfeffer und Paprika gut würzen.

Die Cervelats-«Forellen» wieder in die Sauce geben und rund 10 min zugedeckt leicht kochen. Wenn nötig, etwas Wasser nachgeben: die Sauce soll sämig-dickflüssig sein.

Kurz vor dem Anrichten 2 dl Rahm dazugeben und warm werden lassen.
