



BRATWURST RAGOUT FÜR 4 PERSONEN

Ausgangsmaterial

4 Stk	St. Galler Bratwürste à 130 g
50 g	Gehackte Zwiebeln
50 g	Bratfett oder Rapsöl
250 g	Passierte Tomaten aus der Dose
1	Kleine Chilischote fein gehackt
10 g	Curry mild
10 g	Speisestärke
5 g	Speisesalz

Arbeitsanleitung

1. Die Bratwürste in 10 gleich grosse Stücke schneiden und mit wenig Fett kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Die gehackten Zwiebeln mit wenig Fett glasig schwitzen, die Tomaten zugeben und köcheln lassen.
3. Die gehackte Chilischote nach Geschmack zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken und binden.
4. Die vorab gebratenen Bratwurststücke zugeben und kurz erhitzen.

Bemerkung

Mit einem frischen Bürli oder Pommes servieren.