



## Cervelat-Curry im Reising

Das Rezept ist am ehesten der Rubrik "Schnelle Jungesellenküche " zuzuordnen, mit Zutaten, die Kühlschranks und das Gewürzkistchen gerade so hergeben. Cervelat und Lauch, es könnte auch ein anderes Gemüse sein, zusammen angebraten und in einer gut gewürzten Curry-Sauce geschmort. Ohne fertiges Currypulver, sondern mit einer eigenen Gewürzmischung mit Kurkuma, Koriander, Ingwer, Paprika, Bockshornklee, Knoblauch und Peperoncino.

### Zutaten

1 Cervelat (gross)  
12cm Lauch  
1 Knoblauchzehe  
1 Peperoncino klein  
1Tl Kurkuma  
1/2Tl Paprika süß  
1/4Tl Ingwer  
1/4Tl Kurkuma  
1/4Tl Bockshornklee  
1/4Tl Koriander  
1dl milde Bouillon  
1,5El Sauerrrahm  
Bratbutter

### Zubereitung

Cervelat längs vierteln und in grobe Stücke schneiden. Lauch halbieren und schiebeln. Knoblauch fein hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen, Schote fein schneiden.

Cervelat und Lauch anbraten bis der Cervelat Röstspuren zeigt. Bouillon dazugießen,

Knoblauch und alle Gewürze zugeben. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bis der Lauch weich ist. Sauerrahm zugeben und etwas einkochen lassen.

Im Reising anrichten.



