



Emmental

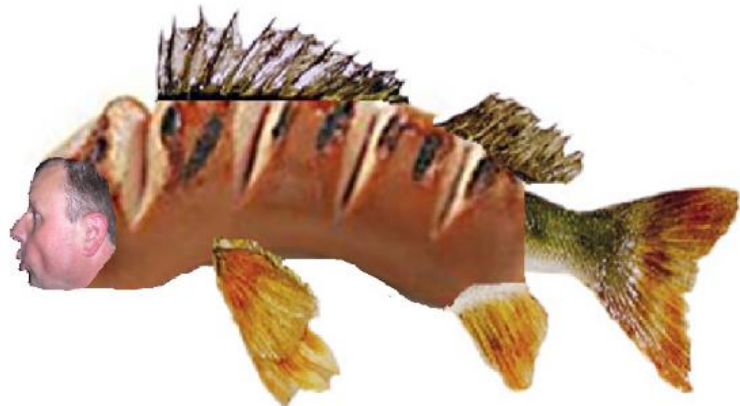
Milch-Land 3417 Rüegsau

## Milch-Land empfiehlt:

### Egli-Cervelat-Forellen

#### Für 4 Personen

6 Cervelats  
Mehl  
30 g Butter  
1 Kaffeelöffel Tomatenpurée  
Pfeffer, Paprika  
2 dl Milch-Land Past-Rahm



#### Zubereitung

Die Cervelats häuten und der Länge nach in drei Teile schneiden. Diese «Forellen» in Mehl wenden und in Butter leicht anbraten und wieder herausnehmen. Einen gestrichenen Kaffeelöffel Mehl in der Anbratbutter leicht anrösten. Ein Glas Wasser und ein Kaffeelöffel Tomatenpurée dazugeben, aufkochen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Die Cervelats wieder in die Sauce geben und rund 10 Minuten zugedeckt leicht kochen. Wenn nötig etwas Wasser nachschütten. Die Sauce soll sämig-dickflüssig sein. Kurz vor dem Anrichten 2 dl Milch-Land Past-Rahm dazugeben und warm werden lassen. Die Egli-Cervelat-Forellen mit Reis, Salat und viel liebe Servieren.

Rezeptvorschlag von unserem Verkaufsberater Daniel Egli.

Ihr Milch-Land Team wünscht «Ä Guete»