

# Cervelatgoulasch von Jamaica

Mengen für 25 Personen

|                    |   |
|--------------------|---|
| 2.5 dl Öl          | in Bratpfanne / Wok erhitzen                            |
| 7.5 Stück Zwiebeln | fein hacken   |
| 25 Stück Cervelat  | in Stücke schneiden, zusammen mit den Zwiebeln anbraten |
| 250 g Bratensauce  |   |
| 2.5 Liter Wasser   | Bratensauce anrühren, Cervelats ablöschen               |
| 7.5 dl Rahm        |   |
| 250 g Ketchup      | abschmecken   |

dazu passt: Polenta, Teigwaren, Kartoffelstock