

# Deftiges Wurstallerlei

*Für 4 ziemlich hungrige Männer*

## Zutaten

- 4 Würstche (Bratwürste, Bierwürste, Cervelat oder was immer der Metzger des Vertrauens grad hat)
- 100 g Schpäckwürfeli
- 3 Zwiebeln gehackt
- 2 Chnoblizehen
- 2 Dosen Pellati oder meinetwegen vier frische gewürfelte Tomaten
- Tomatenpüre
- 2 gelbe Peperoni, gewürfelt
- 1 Pfund festkochende, nicht zu klein gewürfelte Händöpfel
- 2 dezi Sosenrahm
- alle Gewürze, die noch aufgebraucht werden müssen
- viel Kräutergrünes, gehackt
- 2 dezi Bouillon
- ein Fläschli Kultbier

## Zubereitung

1. Schpäck mit Zwiebeln und Chnobli schön langsam goldgelb anbröten, Tomaten dazu, mit Flüssigkeit ablöschen, Tomatenpüree dazurühren, die Händöpfel hineinkippen, alles köcheln lassen, bis die letzteren bissfest sind.
2. jetzt die gerugelten Würste dazugeben, aufköcheln lassen, richtig scharf würzen (Pfeffer, Paprika, Chili, etc.), schliesslich den Rahm dazu, nicht mehr aufkochen, oben mit ganz viel Grün bestreuen.
3. Mit Bürli, die alles vollbrösmeln, und einem Harass Kult-Bier servieren.

## Tipps & Tricks

Kultbier = Lägerebräu! 😊