

Soljanka



Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Fleisch (z.B. Geschnetzeltes oder Gulaschfleisch) *(bei uns erhältlich)*
- 200 g Wurst (z.B. Jagdwurst) *(bei uns erhältlich)*
- 2 große Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Paprikaschote
- 1 Glas Letscho
- 2 Dosen Tomatenmark à 140g
- ½ Glas saure Gurken
- etwas Salz, Pfeffer und Tabasco
- wenig Essig, Zucker
- etwas Gurkenflüssigkeit und Tomatenketchup

Zubereitung

Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit Fett andünsten. Die klein geschnittenen Zwiebeln und die gewürfelte Paprika unter Zugabe von Wasser dazugeben. Wenn das Fleisch und die Paprika weich sind, das Letscho, die klein geschnittenen Gurken und das Tomatenmark mit in den Topf geben. Abschmecken mit etwas Salz, Pfeffer, Tabasco und Gurkenwasser eventuell Zucker und Essig. Jagdwurst in einer Pfanne braun anbraten und am Schluss in die Soljanka geben.

Verfeinerung nach Geschmack mit saurer Sahne, Schmand oder Creme Double dazu reichen.

Kann man auch gut schon einen Tag vorher zubereiten. Je länger die Soljanka durchzieht, desto besser schmeckt sie.

Tafelfertige Soljanka erhalten Sie natürlich auch bei uns.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

Landwurst