

Soljanka (für 10 Liter)

Zutaten:

2 kg Jagdwurst

2 kg Fleischwurst

500 g Kasseler

4 Mettenenden

1 Glas Gurken und Gurkenwasser

1 Glas Paprika

1 Glas geschmorte eingelegte Paprika (da kein Letscho verfügbar)

1 Flasche Ketchup

1 Packung Saure Sahne

Gemüsebrühe (zum Abschmecken)

Zitrone

etwas Öl zum Anbraten

Pfeffer, Salz

Zubereitung

Wurst und Fleisch klein schneiden, in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurken und Paprika klein schneiden und mit Saft dazu. Gemüsebrühe und Ketchup dazu, Flüssigkeit nach Bedarf - dann durchkochen.

Am nächsten Tag aufwärmen, saure Sahne dazu und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.