

Soljanka

Klassisch wird Soljanka mit Essiggurken und Letscho gekocht. Hier eine Gartenvariante.



Zutaten:	Zubereitung:
2 Zwiebeln	in grobe Stücke schneiden
1 Knoblauchzehe	fein hacken
150 g Wurst gemischt (Jagdwurst, Salami, Lyoner, Bierkugel, Bierschinken)	in feine Streifen schneiden. Alles in
Öl	anbraten
2 Paprikaschoten	in 1 cm Würfel schneiden und zugeben
½ Salatgurke	in 1 cm Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Mit
2 Gläsern Tomatensugo, je 800 ml (Rezept siehe Einkochen)	aufgießen.
4 frische Tomaten	würfeln und zugeben. Mit

1 Bund Petersilie	feingehackt
2 Eßl Paprikapulver	
4 Eßl Tomatenketchup	
2Eßl Weinessig	abschmecken.
Sauerrahm	Je 1 Eßl zu jeder Portion servieren.

Tipp: Dazu schmeckt frisch geröstetes Brot.

Wer es sehr scharf mag, kann auch eine kleine Chilischote frisch gehackt zugeben. Wer weniger Schärfe mag, würzt mit etwas Paprikapulver rosenscharf.