

Rezept für die Soljanka

für ca. 4 Personen

500g Wurst (Salami, Fleischwurst,- brät, Bockwurst)

2 große Zwiebeln

3 saure Gurken

1/2 Tube Tomatenmark

Paprikapulver

2-3 Paprikaschoten

Fleischbrühe

Tomatensugo

Fleisch und Zwiebeln würfeln und in etwas Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben. Leicht anbraten und mit Fleischbrühe und Tomatensugo ablöschen. Die sauren Gurken und die Paprika klein schneiden und mitkochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken. Etwas Saft von den sauren Gurken dazugeben. Köcheln und durchziehen lassen. Dazu kann Creme Fraiche und Baguette gereicht werden.