

Soljanka Towarischtsch Bodo

Zutaten:

500 gr. Schweinegulasch
400 gr. Jagdwurst
300 gr. Knacker
1 Gemüsezwiebel
1 kl. Dose Sauerkraut
1 kl. Glas Gewürzgurken
1 kl. Dose Pizzatomen
1 gr. Glas Letscho
Paprika edelsüß
Chili nach Geschmack
Pfeffer, Salz und Fett zum
Braten (Margarine oder Öl)
Saure Sahne
1 Zitrone

Zubereitung:

Gulasch, Jagdwurst und Knacker in kleine Würfel schneiden und im Fett scharf anbraten. Feingehackte Zwiebel dazu und glasig dünsten. Jetzt Edelsüßpaprika dazu geben.

Letscho, Sauerkraut und Gewürzgurke kleinschneiden, und mit den Pizzatomen zum Fleisch geben. Flüssigkeit müsste jetzt eigentlich ausreichen. Wenn nicht, etwas Wasser auffüllen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Alles zusammen garkochen lassen und mit Pfeffer Salz und Chili abschmecken. Beim Anrichten mit einem Klecks Saure Sahne und einer Scheibe Zitrone garnieren. Wer Grünes mag, kann noch Petersilie und Dill dazu geben

Хороший аппетит