

Soljanka Rezept

(Menge für Wintercamp, ca. 15 Personen)

1,5 kg Schweinefleisch
10 Zwiebeln
ca. ½ Glas Gewürzgurken
8 St. bunte Paprika
ca. 500 g Sauerkraut
3 Gläser Letscho
1 Pck. passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Paprika, Fleischbrühpulver

Fleisch in kleine Stücke schneiden (kleiner als Gulasch).

Zwiebeln in dünne Ringe, Gewürzgurken in Würfel und Paprika in Streifen schneiden.

Fleisch anbraten und würzen.

Danach alle weiteren Zutaten zugeben und andünsten. Ca. drei Stunden bei kleinster Hitze köcheln lassen, öfter umrühren.

Falls Suppe zu dickflüssig ist, etwas Wasser zugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Fleischbrühpulver und evtl. etwas Gurkenbrühe abschmecken.

Am besten schon am Vortag zubereiten.

Nach Belieben beim Anrichten etwas Sauerrahm in den Teller geben.