

Soljanka

500 g	Fleisch (Grillreste, Braten, Aufschnitt, Jagtwurst, ...)
1 Glas	Letscho
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
4 Stk.	Gewürzgurken
1 EL	Zucker
1 EL	Essig (Balsamico oder Kräuter)
	Tomaten, Paprika, etc
	Kräuter

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Fleisch klein schneiden oder würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzgurken klein würfeln. Fleisch in Öl leicht anbraten, Zwiebel und Knoblauch dazu und mitbraten, Zucker dazu und mit Essig ablöschen. Letscho und 700ml Wasser hinzu. Würzen nach Geschmack und 5 Minuten köcheln lassen. Gurken dazugeben und aufkochen lassen. Kurz vor dem servieren die Kräuter dazu. Kann mit saurer Sahne, Crème Fraiche oder Schmand angerichtet werden.

Revision #1

Created 12 May 2023 23:44:06 by Axel

Updated 12 May 2023 23:50:02 by Axel