

Soljanka



Zutaten

Zutaten	Menge
Schinkenwürfel	300 g
Öl	3 EL
große Zwiebeln	6 St.
Wiener	4 Paar
Puszta-Salat	1 Glas
Letscho	1 Glas
Ketchup	300 ml
Paprika-Tomatenmark	3 EL
Cornichons (Gurken)	1 Glas
Lorbeerblatt	1 St.
Pfefferkörner	6 St.
Paprika edelsüß	3 EL
Brühe	2 l
Creme fraiche	150 g
Baguette	1 St.

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Wiener in dünne Scheiben schneiden

- Öl in großem Topf erhitzen, Schinkenwürfel anbraten
- Zwiebelwürfel dazugeben, alles verrühren
- Wiener dazugeben
- Puszta-Salat abgießen (Brühe aufheben) alles verrühren



- Gurken kleinschneiden und in den Topf geben
- Letscho kleinschneiden und dazu



- Ketchup, Paprika-Tomatenmark und Gewürze dazu
- mit ca. 2 l Brühe aufgießen
- ca. 1 Stund auf kleiner Flamme kochen
- auf die Teller verteilen und je 1 El Creme fraiche einrühren
- mit Baguette servieren



Quelle

Mama