Wurst-Soljanka

Ausländische Küche » Ungarische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 200g Salami
» 200g Kochschinken
» 100g Sauerkraut
» 2 Gläser Letscho
» 400g Fleischwurst
» 4 Saure Gurken
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Prise Zucker
» etwas Zitronensaft
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung

- Salami und Kochschinken in Streifen schneiden
- Fleischwurst in Streifen schneiden
- saure Gurken würfeln
- Zwiebel schälen, würfeln

Fertigstellung

- Wurst und Fleischwurst anbraten
- Zwiebeln zugeben, andünsten
- mit Letscho ablöschen
- Sauerkraut und Gurken zugeben
- alles aufkochen lassen
- Gericht mit Zucker, Zitronensaft abschmecken
- salzen und pfeffern

- Soljanka mit Zitronenspalten und saurer Sahne servieren
- dazu passt Baguette

Tipp

- die Zutatenmengen lassen sich beliebig variieren

angelegt am: 22.08.2010 Rezept-Nr: 2347

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke