

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

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

Rezept-Foto



angelegt am: 22.08.2010

Rezept-Nr: 2347

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