

Wurstsoljanka

5 Stück Zwiebeln (groß) in Ringe schneiden
500 bis 750 g verschiedene Wurstsorten (Bockwurst, Wiener, Kochsalam, harte Wurst, Cabanossi) in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf ohne Fettzugabe anbraten. Danach die Zwiebeln dazugeben und mit braten.

½ bis 1 Glas Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und dazu geben sowie die Gurkenbrühe.

1 kleines Glas Roten Paprika (in Streifen geschnitten und mariniert) mit der Marinade dazu geben.

250 bis 350 ml Tomatenketchup sowie mit
1 bis 1 ½ l Fleischbrühe auffüllen. (Die Fleischbrühe kann man auch mit gekörnter Brühe und Wasser herstellen).

Die Soljanka mit Pfeffer, scharfem Paprika und Zucker abschmecken und beim Servieren eine Scheibe Zitrone mit einem Esslöffel Saurer Sahne obenauf geben.