Soljanka

Zutaten für 10 Portionen:

1,25 kg Kasseler klein geschnitten
230 g Jagdwurst klein geschnitten
3 große Zwiebeln
1,5 Gläser Gewürzgurken, klein gehackt
1,5 Gläser Letscho
200 g Kirschtomaten, gewürfelt
0,75 Becher Crème fraiche oder Schmand
Salz und Pfeffer
n. B. Ketchup zum Andicken
Paprikapulver, edelsüß
etwas Wasser
Öl

Das Fleisch in heißem Öl in einer Pfanne anbraten.
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken.
Danach die Jagdwurst und die Zwiebeln hinzufügen.
Alles in einen großen Topf füllen. Die Gurken- und die Tomatenwürfel hinzufügen und alles mit dem Letscho ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen, bis die Konsistenz noch cremig, aber nicht zu dick ist. Dann ca. 30 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich geworden ist. Bei Bedarf kann stets etwas Wasser und auch Ketchup dazu gegeben werden bzw. kann ebenso nach Belieben nachgewürzt werden. Zum Verfeinern kleine Schalen mit Crème fraiche oder Schmand dazustellen.
Dazu passen Knoblauchbaguettes aus dem Backofen oder
ein frisches Baguette vom Bäcker.