


## Soljanka „Gisela“ (2 Portionen)

<p><u>Zutaten</u></p> <p>200 g Speck 200 g Jagdwurst 200 g Regensburger 200 g Lyoner 2 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen 4 Paprikaschoten 150 g Tomatenmark 5 Gewürzgurken 10 EL Gurkenwasser 1 Liter Gemüsebrühe 250 g saure Sahne Butterschmalz Salz, Pfeffer, Chili</p>	<p><u>Werkzeug</u></p> <p>1 beschichteter Topf mit Deckel 1 Schneidbrett 1 scharfes Messer div. Löffel, Gabeln, Kochlöffel</p>	
<p><u>Zubereitung</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Speck würfeln, Wurst, Essiggurken und Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.</li><li>2. Topf mit dem Butterschmalz auf höchster Stufe erhitzen.</li><li>3. Zwiebeln, Knoblauch und Speck anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.</li><li>4. Wurststücke, Paprika mit dem Tomatenmark dazugeben und 5 Minuten ebenfalls anbraten lassen. Eventuell Hitze auf „2 ½“ reduzieren.</li><li>5. Gewürzgurken und Gurkenwasser dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, nach Geschmack würzen und 20 Minuten leicht kochen lassen (Stufe „1“).</li><li>6. saure Sahne beim Servieren dazu geben.</li><li>7. 'n Guad'n</li></ol> <p><u>Tipp</u></p> <p>Das ist auch ein zur Resteverwertung gut geeignetes Gericht. Du kannst hemmungslos verschiedene Wurstsorten oder auch Fleischreste verwenden, lediglich beim anbraten ein bisschen aufpassen, empfindlichere Wurstsorten wie Gelbwurst oder Wiener Würstchen nicht so lange anbraten lassen.</p>		