

## Die berühmte Soljanka:



Man schmeiße ca. 200gr Margarine in einen Topf.....  
dann gib 3 mittelgroße klein geschnittene Zwiebeln dazu,  
wenn die glasig werden, schneide dann 200gr Salami, 200gr  
Jagdwurst, 200 gr. Bierschinken, und wenn man jut iss noch  
Ca. 200gr von dem Rest des Bratens des Vortages mit rein.  
Wenn alles jut angebraten iss, tue ich noch ca. 300 gr.  
Leberwurst mit rein um ein wenig Bindung zu bekommen und  
lass dass ca. 5 Min köcheln und gebe ca. 1,5 Liter Wasser  
hinzu.

Dazu gebe ich ca. 4 klein geschnittene Gewürzgurken,  
(saure Gurken) und ungefähr 4 Esslöffel Flüssigkeit von  
dem Gurkenglas .

Das ganze kann ruhig ne halbe Stunde kochen, dann ein  
wenig Brühe, nach belieben Salz und Pfeffer.

Wem es zu wässrig iss kippe einfach ein wenig Kaffeesahne  
mit rein,

und am ende ca. ne halbe Flasche handelsüblichen  
Ketchup....fertig.

Wer es mit Kartoffeln mag aufpassen, erst Kartoffeln  
klein schneiden, rein in die Soljanka und erst wenn die  
fertig sind Kaffeesahne und Ketchup dazu, sonst bleiben  
die Kartoffeln hart..

So ick habe es aus dem Kopf geschrieben.... aber müsste  
passen.

Det jantze uffen Teller, ne Scheibe Zitrone mit rein und  
een Spritzer Schlagsahne aus der Fertigflasche...

Müsste reichen für 3 Personen als Hauptmahlzeit und für 4  
zum Probieren

Guten Appetit Euer Ingo