

# Soljanka

aus Sachsen



Sachsen liegt in den neuen Bundesländern. Die Feuerwehr von „Ziegenhain“ (jetzt Schwalmstadt) und die Feuerwehr von „Ziegenhain“ in Sachsen (in der Nähe von Meißen) hatten vor der Wende einen regen Austausch, daher stammt dieses Rezept.

Eine Bekannte aus Ziegenhain in Sachsen hat uns dieses Rezept vererbt.



- 1,5kg Kassler
- 1 Glas Gewürzgurken
- Margarine oder Öl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Tomatenmark
- Fleischbrühe
- 2 EL Paprika, süß
- 1 EL Paprika, scharf
- 1 EL Mehl
- Kassler in Streifen schneiden und anbraten
- Zwiebeln würfeln, Gurkenstreifen schneiden und zufügen
- 10 min durchschmoren lassen
- nun die restlichen Zutaten hinzufügen
- die Zitrone waschen, in 4 Stücke schneiden und mitkochen
- alles etwa 20-30 min köcheln lassen
- eventuell Gurkenbrühe und etwas süße Sahne dazu geben

Diese Suppe stammt von Annelie Vollgraf aus Marburg

