

21) Soljanka

Hessen / Thüringen

Mit dieser Suppe hatten wir im Jugendclub immer ein gutes Kocherlebnis.

Zutaten:

- 3 Ringe Fleischwurst (auch Geflügel)
- 2-3 Paprika
- 500 g Champignons (frisch oder aus der Dose)
- 1 Glas Gewürzgurken
- Tomatenmark
- Ketchup
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Wurst schneiden und anbraten.

Dann die Pilze und Paprika säubern und schneiden.

Pilze und Paprika zu der Wurst geben und mit braten, pfeffern und salzen.

Danach Tomatenmark und Ketchup dazu geben und mit Wasser ablöschen.

Im Anschluss Gewürzgurken schneiden und mit der Gewürzbrühe in den Topf geben.

Zum Schluss abschmecken.

Guten Appetit!