



Kochrezept - Soljanka aus der DDR (Für 4 Personen):

500 g Jagdwurst
150 g Salami
1 Stk. Paprika, rot
1 Stk. Paprika, gelb
1 Zwiebel, groß
400 g Letscho
5 Gewürzgurken
4 EL Ketchup
200 ml Brühe
2 Prisen Paprikapulver, süß
2 Prisen Salz
1 saure Sahne



Zubereitung von Soljanka aus der DDR:

Zur Vorbereitung alle Zutaten in kleine Würfel schneiden. Die Jagdwurst und die Salami in einem Topf anbraten, danach die Zwiebel und Paprika in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Anschließend die sauren Gurken, Ketchup, Brühe, Letscho und ein halbes Glas Gurkenwasser hinzufügen. Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken. Bei kleiner Hitze für ca. 20 Min. köcheln lassen.

Das Ganze mit Brot oder Baguette und saurer Sahne servieren. Viel Spaß damit.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfache Zubereitung

Die Köche:

Kathrin - Leiterin Kundenservice und Verantwortliche für Soziale Projekte

Marko - Manager Kommunikation und Social Media Marketing

Infos zum Lensspirit Schlemmerdinner:

Einmal im Monat kochen Spirits (Lensspirit Mitarbeiter) in der Firma für ihre Kollegen. Meist zu zweit werden die verschiedensten Kreationen gezaubert und bisher hat es immer wunderbar geschmeckt. Das Schlemmerdinner geht in diesem Jahr schon in die zweite Runde. So durften wir uns im letzten Jahr zum Beispiel an russischen Pelmeni, thailändisches Curry oder Curryreis mit Kochbananen und Gemüse erfreuen. Damit auch ihr in den Genuss der Leckereien kommt, stellen wir die Rezepte und Zubereitungsinformationen in unserem Lensspirit Blog (<http://blog.lensspirit.de>) zur Verfügung. Also viel Spaß beim Kochen!