

Soljanka

150g ger. Speck

2 Zwiebeln

1/2 Glas Ketchup

2 P. Jagdwurst

2 P. Salami

Fleischreste (z.B. vom Vortag)

Gemüse- oder Fleischbrühe

1 Glas Gurken

2 Gläser Letscho

Zucker

Worcestersauce

Zitronenscheiben

saure Sahne

Den Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Die Zwiebeln - in Würfel geschnitten - anbräunen, den Ketchup, die Wurst und Fleischreste in Würfel schneiden und dazugeben, mit Brühe auffüllen und durchkochen lassen. Die Gurken - klein geschnitten - und Letscho zugeben und eine weitere 1/2h köcheln lassen. Mit Zucker und Worcestersauce abschmecken und mit saurer Sahne und Zitronenscheiben servieren.