Social Soljanka

- Unsere zweiwöchentliche gemütliche Runde zum Nölen, Spielen und Schnacken.
- Jeden 2. Freitag, ab 18:00 Uhr.

Nächste Termine
: 03.01.14, 17.01.14, 31.01.14

Maintainer
: alle

Offen für
: alle

Rezepte

Rezept nach andrelf

Zutaten

Fleisch
: Falls vorhanden, schmecken am besten Grillreste wie Wurst, Steak, etc. Ansonsten Frikadellen, Würstchen, Bratenreste oder Jagdwurst

Gemüse
: 1 grosse Zwiebel, 2 Paprika, 1 Glas saure Gurken, 1 Packung passierte Tomaten, BBQ! Ketchup (für eine kleine rauchige Note)

Sonstiges
: Salz, Pfeffer, Crème fraiche o. Schmand o. saure Sahne, Zitrone als Topping, Tomatenmark

Zubereitung

1. Zwiebel klein schneidem und anbraten
2. Kleingeschnippeltes Fleisch dazu und mit anbraten
3. Paprikawürfel mit dazu geben und kurz schmoren lassen
4. Mit passierten Tomaten ablöschen und nach gewünschter Konsistenz mit Gurkenwasser oder Wasser verdünnen
5. Gurken (kleingeschnippelt) auch dazu
6. Alles gut würzen (Ketchup, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, ggfs bisl ChiliPaste) und aufkochen lassen, am besten ne Weile auf kleiner Flamme
7. Mit Crème fraiche, Schmand oder Saurer Sahne verfeinern

Rezept nach bastinat0r

1. Fleisch (Jagdwurst, Salami, und was grade da ist)
2. Letscho (und was grade da ist)
3. Tomatenzeug (Passierte Tomaten, Tomatenmark, und was grade da ist)
4. Paprika (es gibt nicht 'zu viel Paprika', es gibt nur zu kleine Töpfe)
5. Gewürzgurken (und was gerade da ist, wenn es zu sauer wird: Honig hilft)
6. Saure Sahne (und was gerade da ist)
7. Was gerade noch so an Resten da ist (und was gerade da ist)

Anbratiges Zeug anbraten, alles in einen Topf werfen (Letscho zuerst), kochen lassen, würzen, essen.

Rezept nach Frank

Für 14 Personen / 2x 7l Töpfe bis zum Rand voll

Zutaten

- 8x große Zwiebeln (ca. 500-800g)
- 2kg Schweinefleisch
- 1kg Hackfleisch (gemischt oder nur Schwein)
- 1kg Jagdwurst
- 6x 500ml Gläser Letscho
- 3x Gläser Gronchinos/Gewürzgurken (3x 370g)
- 1,2kg Tomaten, nach wunsch zusätzlich frische Paprika
- 2 Becher Creme Fresh
- 700ml Gewürzketchup

Zubereitung

- Zwiebeln, Schwein und Hack klein schneiden und anbraten
- Jagdwurst dazugeben
- Mit Letscho löschen
- Gewürtsgurken und Tomaten reinschneiden
- 20min köcheln lassen
- Mit Ketchup, Salz, Pfeffer den Geschmack bestimmen
- Bis zur gewünschten Konsistenz weiter köcheln lassen
- Creme Fresh unterühren
- Essen

From:
https://wiki.netz39.de/ - **Netz39**

Permanent link:
https://wiki.netz39.de/events:2014:socialsoljanka

Last update: **2014-05-16 12:45**