



”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



Mein liebstes Rindfleischgericht

Soljanka

(für 6 - 8 Personen)

750 g Rindergulasch

Salz & Pfeffer

1,5 l heißem Wasser

Ein paar Körner Piment

5 Zwiebeln

10 Gewürzgurken

5 - 6 Paprika

2 große Dosen Tomaten
(im eigenen Saft)

2 EL Zucker

1 Scheibe Zitrone

1 TL saurer Sahne.

kleinwürfeln und anbraten, bis das Wasser verdunstet und das Fleisch angebräunt ist, mit würzen und mit auffüllen.

dazugeben.

grob würfeln.

und

grob würfeln, nach 10 Minuten hinzufügen.

zerkleinern, hinzufügen und ca. 50 - 60 Minuten mitköcheln lassen, mit abschmecken.

Zum Servieren verzieren mit

und

Einsenderin:

Ute Herrmann, Obersülzen

Tip der Einsenderin:

Ein Teil des Rindergulaschs kann durch Salami ersetzt werden. In Streifen schneiden und zu der kochenden Brühe geben. Evtl. (einen Teil) Paprika und Tomaten durch Letscho ersetzen.

Tip der Jury:

Eine sehr gute Suppe!

