

# **Soljanka nach DDR – Rezept**

## **Zutaten für 8 Personen**

- Kasseler oder Schnitzelfleisch (Schwein), klein geschnittenes
- Fleischwurst oder Jagdwurst
- 2 große Zwiebel(n), klein gehackte
- 1 Paprika
- 5-6 Gewürzgurken, klein gehackte
- 2 Gläser Letscho
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Becher Crème fraîche oder Schmand
- Salz und Pfeffer
- n. B. Ketchup zum Andicken
- Paprikapulver, edelsüß
- etwas Wasser
- Öl

## **Zubereitung**

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 40 Min. /

Das Fleisch in heißem Öl in einer Pfanne / Topf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Danach die Jagdwurst und die Zwiebeln hinzufügen.

Alles in einen großen Topf füllen. Die Gurken- und die Paprika hinzufügen und alles mit den 2 Gläsern Letscho ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen, bis die Konsistenz noch cremig, aber nicht zu dick ist. Dann ca. 30 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich geworden ist. Bei Bedarf kann stets etwas Wasser und auch Ketchup dazu gegeben werden bzw. kann ebenso nach Belieben nachgewürzt werden.

Zum Verfeinern kleine Schalen mit Crème fraîche oder Schmand dazustellen.

Am nächsten Tag schmeckt sie noch viel besser ^^

# **Jägerschnitzel aus DDR – Zeiten**

## **Zutaten für 8 Personen**

### **Für die Jägerschnitzel:**

Wurst (Jagdwurst)

Mehl

Ei(er)

Semmelbrösel

Öl zum Ausbacken

### **Für die Soße:**

200 g Butter

8 EL Tomatenmark

8 EL Mehl

2 Zwiebeln

750 ml Wasser

1000 g Ketchup

2 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

### **Außerdem:**

2500g Spirelli-Nudeln

## **Zubereitung**

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.

Zuerst die Soße zubereiten, da es dann bei den Jägerschnitzeln schnell gehen muss und sie direkt nach dem Braten am knusprigsten sind.

Die gewürfelten Zwiebeln in der Butter im Topf bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Dann die Hitze etwas aufdrehen und Mehl für die Mehlschwitze hinzufügen, dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Ketchup, Tomatenmark und Wasser hinzufügen und ganz kurz aufkochen lassen. Die Soße sollte nun eine gute Bindung haben, die Oberfläche wirkt glasig. Nun alles noch mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Jagdwurst in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig verrühren und eine Schüssel mit Paniermehl bereitstellen. Die Jagdwurstscheiben in Mehl, dann in verschlagenem Ei und in Semmelbrösel wenden. Brösel fest andrücken.

In einer Pfanne mit heißem Öl knusprig braun braten.

# **Quarkkälchen aus DDR – Zeiten**

## **Zutaten für 8 Personen**

1000 g Kartoffel(n)  
500 g Sahnequark  
60 g Butter  
200 g Zucker  
4 Ei(er)  
2 TL Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben  
100 g Mehl  
100 g Sultaninen  
Margarine zum Braten  
Zimt - Zucker

## **Zubereitung**

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

Die Kartoffeln schälen und kochen. Die gekochten Kartoffeln warm zerstampfen. Den Quark in einem Tuch gut ausdrücken oder in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Aus Butter, Zucker und Eiern eine schaumige Masse schlagen. Zitronenschale und Quark unterrühren. Nun Mehl, Kartoffeln und Sultaninen dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Aus dem Teig kleine Kälchen formen und in der Margarine von beiden Seiten goldbraun in der Pfanne braten. Noch warm mit Zimtzucker servieren.