

# Soljanka

Für ca. 20 Personen

vegetarische Variante (ca. 5 Personen)

## Zutaten:

3x Fleischwurst  
3x Hühnerbrühe (im Glas)  
3 Gläser Saure Gurken  
3 große Zwiebeln  
2 Packungen Champignons (ca. 400g)  
9 Paprika  
500g Sauerkraut  
3 Packungen passierte Tomaten  
Tomatenmark  
1 Flasche Ketchup  
2 Becher Sahne  
3 Zitronen  
Brotscheiben

1x Tofugeschnitzeltes  
1x Brühe  
1x Glas Saure Gurken  
1 große Zwiebel  
1/2 Packung Champignons  
2x Paprika  
150g Sauerkraut  
1x passierte Tomaten  
Tomatenmark  
¼ Flasche Ketchup  
1 Becher Sahne  
1 Zitrone  
Brotscheiben

## Vorgehen

Alle Schritte gleichzeitig für die vegetarische Variante in einem extra Topf durchführen!

1. Zwiebeln und Fleischwurst klein schneiden und im Topf anbraten.
2. Währenddessen Paprika, Saure Gurken und Champignons sehr fein schneiden und nacheinander in dieser Reihenfolge in den Topf geben und anbraten. Das Wasser aus den Gurkengläsern aufheben, **NICHT** wegschütten! Solange anbraten, bis die Paprika weich sind.
3. Hühnerbrühe, Sauerkraut und passierte Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen.
4. Tomatenmark, Ketchup und Gurkenwasser (nachbedarf) hinzufügen und ca. 30 min köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn nötig noch Tomatenmark hinzufügen.
6. Sahne steif schlagen und in extra Schüssel füllen.
7. Zitronen in Scheiben aufschneiden.
8. Graubrot in Scheiben schneiden.

Jeder kann je nach Bedarf sich selber Sahne und Zitrone auf den Teller geben, Brot wird dazu gereicht und dient zum „ditschen“.



# Thüringer Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut

Für ca. 16 Personen ( + 5x vegetarische Variante)

## Zutaten:

6 große Zwiebeln  
4kg Kartoffeln (mehlig kochende)  
2l Milch  
1 Stück Butter  
200g Karotten  
2 Paprika  
2 Eier  
100g Haferflocken  
Thüringer Rostbratwürste  
Mehl  
Bratensauce (instant)  
Weißwein  
1,5 kg Sauerkraut



## Vorgehen:

### Kartoffelbrei:

1. Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und kochen bis sie weich sind
2. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen, währenddessen Milch hinzufügen
3. Butter hinzufügen und mit Schneebesen aufschlagen
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
5. 1 angebratene Zwiebel unterrühren

### Gemüsebratling:

1. Karotten sehr fein raspeln, Paprika, Zwiebeln & Petersilie sehr fein schneiden
2. Zusammen mit Eiern, Salz, Pfeffer, Öl, Hirse und Haferflocken zu einem Teig kneten
3. Teig zu Frikadellen formen

### Bratwurst und Sauce:

1. Bratwurst mit etwas Öl anbraten bis sie braun sind (in anderer Pfanne Gemüsebratlinge anbraten)
2. Bratwurst herausnehmen und im Ofen warm halten
3. Zwiebeln in große Ringe schneiden und in die Pfanne geben (wo vorher die Bratwürste drin waren, **NICHT** sauber machen) und mit Olivenöl goldbraun anbraten
4. Mehl drauf streuen (ca. 4 EL) und Bratensauce (2 EL) hinzugeben und leicht rösten
5. Mit Weißwein ablöschen (300 ml) und aufkochen lassen und Wasser (300ml) hinzugeben
6. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Muskat abschmecken
7. Weiter köcheln lassen und ab und zu umrühren

### Sauerkraut:

1. 1 Zwiebel kleinschneiden und glasig im Topf anbraten
2. 1 Kartoffel schälen und fein reiben
3. Sauerkraut in Topfgeben, geriebene Kartoffel hinzufügen
4. ¼ l Wasser hinzugeben und aufkochen lassen
5. Mit Kümmel, Salz, Lorbeerblatt und Zucker abschmecken
6. Weiter köcheln lassen und ab und zu umrühren

## **Apfelkompott**

Für ca. 20 Personen

### **Zutaten:**

1,5 kg Äpfel (säuerlich z.B. Boskopp, Cox-Orange oder Elstar)  
500ml Apfelsaft  
1 Zitrone  
4 Zimtrinden und 10 Gewürznelken

### **Vorgehen:**

1. Äpfel waschen, schälen und entkernen, danach in gleichmäßige schmale Spalten schneiden
2. Zusammen mit Apfelsaft, Zucker (ca. 5 EL), Zimt und Gewürznelken in einen Topf geben
3. Zitrone auspressen und Saft in Topf geben
4. Gemisch aufkochen lassen, danach bei kleiner Hitze ca. 10 köcheln lassen
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen
6. Nach Geschmack nochmals mit Zucker abschmecken und Zimtrinden & Gewürznelken heraus fischen

