

Soljanka



Viele leckere Rezepte nutzt auch der DRK-Betreuungsdienst, wenn er Menschen mit einer warmen Mahlzeit versorgt. Sie sind nicht nur für die Feldküche praxiserprobt, sondern auch für den heimischen Herd wunderbar geeignet. Daher möchten wir in nächster Zeit einige Rezepte aus diesem vielfältigen Repertoire vorstellen. Die Mengenangaben orientieren sich an 10 Portionen, die nach Gebrauch entsprechend hoch- oder runtergerechnet werden können.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Zutaten (für ca. 10 Portionen):

4 l Wasser	4 Lorbeerblätter
90 g Fleischbrühe	2 EL Essigessenz
1,6 kg Letscho	Sonnenblumenöl
350 g Gewürzgurken	Salz
150 g Karotten	Pfeffer, schwarz, gemahlen
800 g Fleischwurst (Lyoner)	
800 g saurer Halbrahm	
240 g Tomatenmark, dreifach konzentriert	

Zubereitung

Gewürzgurken und Fleischwurst in geviertelte Scheiben schneiden. Karotten in Scheiben schneiden. Fleischwurst in Sonnenblumenöl

kurz anbraten. Wasser zum Sieden erhitzen. Fleischbrühe, Letscho, Tomatenmark, Gurken, Karotten und Lorbeerblätter zugeben und ca. 20

Minuten kochen. Topf vom Feuer nehmen und Lorbeerblätter herausnehmen. Fleischwurst, sauren Halbrahm und Essig zugeben. Mit Pfeffer und ggf. Salz nachwürzen.

In diesem Suchrätsel finden Sie ein Zitat von Lao-Tse.

Suchen Sie die 18 Worte und fügen Sie sie zu einem Satz zusammen. Setzen Sie 4 Kommata ein.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	O	K	Ö	X	U	J	M	K	W	Z	O	K	C	N
2	R	J	D	M	T	B	A	Z	R	K	C	C	Y	Ö
3	Ä	L	A	S	S	N	N	Ü	N	I	C	H	T	A
4	L	N	I	X	Z	K	F	F	J	G	G	P	Z	U
5	V	E	R	A	N	T	W	O	R	T	L	I	C	H
6	S	O	N	D	E	R	N	J	T	U	T	N	Z	T
7	E	P	L	Y	Z	T	A	N	U	R	E	G	W	T
8	F	D	A	S	S	U	U	Q	V	O	V	R	H	O
9	M	A	N	B	R	T	C	H	Z	R	E	C	D	I
10	L	K	W	A	S	K	H	Z	V	U	I	C	X	M
11	R	N	A	S	U	J	D	O	M	N	M	E	I	N
12	M	S	A	I	R	B	A	F	Ü	R	X	D	O	S
13	N	W	V	A	D	R	S	F	I	K	E	W	J	V

Lösung Ausgabe 2/2026 Liebesnest...Besenstiel Angstbude...Bundestag Ehrensenf...Fernsehen

