



www.nteam.de/xmas



Diese köstliche Suppe war stets ein Highlight in der Vorweihnachtszeit und Björn liebt dieses Rezept wegen seiner Einfachheit. Viel Spaß beim Nachkochen!

Zubereitung

1. Wurstenteil und Zwiebel würfeln und in einem Topf mit etwas Öl kurz anschwanken
2. Gurken und Gurkenwasser hinzufügen
3. Letscho hinzufügen (ggf. vorher etwas klein schneiden, unterscheidet sich je nach Hersteller)
4. Tomatenketchup hinzufügen, Flasche mit Wasser auffüllen, schütteln und ebenfalls hinzufügen.
5. Lorbeerblatt hinzu
6. Einmal aufkochen und 20 Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln. Danach ist sie servierfertig.
7. Je nach Geschmack kann hier noch ein Löffel Creme fraiche beim Anrichten auf die jeweilige Portion getan werden

Zutaten

1 Pk.	Salami in Scheiben
150g	Fleischwurst (Geflügel)
150g	Gegartes Kasseler (Stück)
100g	Kochschinken
5	Gewürzgurken
1/2 Glas	Gewürzgurkenwasser
1	Zwiebel
1 Glas	Letscho
1 Pk.	Ketchup
1	Lorbeerblatt

