

Rezepte aus dem Hessenpark



„Kochen nach DDR-Rezepten - Thema zum 3.10.2012“

Letscho

Ein Kilogramm rote Paprika

500 Gramm Tomaten

eine große Zwiebel

Schmalz

einem Esslöffel Paprika süß

einem Esslöffel Paprika scharf

Salz

125 - 250 Milliliter Weiß- oder Rotwein

in Streifen schneiden

in Stücke oder Scheiben schneiden

in Ringe schneiden oder würfeln

erhitzen, Menge richtet sich nach der Topfgröße, der Boden muss gut bedeckt sein.

Die Zwiebeln darin bräunen lassen. Mit

und

verrühren, mit

abschmecken, Paprika und Tomaten zugeben

und bei starker Hitze ankochen. Weiter

köcheln lassen, bis ein großer Teil der Flüssigkeit verkocht ist.

zugeben, wieder einkochen lassen. Dann bei geschlossenem Deckel schmoren, bis alle Zutaten zu einer sämigen Masse zerkocht sind.

Wird Letscho als eigenständiges Gericht gewünscht, lässt man die Zutaten nicht ganz zerfallen.

Soljanka

Ein Kilogramm Kassler

Bratfett

Salz, Pfeffer, Paprika süß und Paprika scharf

200 Gramm Wurst

zwei große Zwiebeln

400 Gramm Gewürzgurken

zwei große Tomaten

Letscho

Wasser

Rot- oder Weißwein

in Würfel schneiden, in

anbraten und mit

kräftig würzen

in Würfel schneiden

in Würfel schneiden

in Würfel schneiden

in Würfel schneiden

Alle Zutaten sowie das

zum Kassler geben.

und nach Geschmack

zugeben. Alles etwa eine halbe Stunde

köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zum

Rezepte aus dem Hessenpark



200 g Schmand

Schluss nach Bedarf nachwürzen und kurz vor dem Servieren unterrühren. Der Schmand kann aber auch als Beilage gereicht werden, sodass jeder nach eigenem Geschmack verfahren kann.

Für beide Gerichte gab es in fast jeder Familie ein eigenes Rezept. Die angegebenen Zutaten und Mengen sind mehr grobe Richtlinien als genaue Angaben. Spielen Sie mit den Fleisch- und Wurstsorten, mit den Mengen und den Gewürzen und finden Sie Ihr eigenes Rezept. Viel Spaß und Erfolg und guten Appetit!