



## Rezepte aus der polnischen Küche

### Salzgurkensuppe

#### Zutaten

3 Liter Wasser

500 gr. Salzgurken

5 große Kartoffeln

4 Karotten

500 gr. Hähnchenflügel

1/2 Becher Schlagsahne

Pfeffer, Vegeta (Konzentrat von getrockneten Gemüsen, bereits gesalzen), 2 Messerspitzen Dill

#### Zubereitung

2 Liter Wasser mit Vegeta nach Geschmack aufkochen. In die aufgekochte Vegetabrühe kommen die Hähnchenflügel. Dann die gegarten Hähnchenflügel wieder aus der Brühe entfernen und zur Seite stellen. Dann die geschälten und geriebenen Salzgurken und Karotten in die Brühe geben.

Die gewürfelten Kartoffeln nach der Garzeit zugeben und nochmal 10 bis 15 Minuten weitergaren. Von den Hähnchenflügeln das Fleisch entfernen und zur Suppe geben. Mit Pfeffer und Dill abschmecken. Und zum Schluss einen halben Becher Schlagsahne unterrühren.

### Rote Beete-Salat

#### Zutaten

3 gekochte Rote Beete

1 Apfel

1 Zwiebel

1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, 1/2 Zitrone

Sonnenblumen- oder Olivenöl

#### Zubereitung

Die gekochte Rote Beete schälen und reiben. Danach den Apfel schälen, entkernen und reiben.

Die Zwiebel in kleine Streifen schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen.