

**Der ESV Perleberg empfiehlt:
Paddler's Stärkung
 (Suppe für 20 Personen)**

Achtung: Wer's besser kann, der braucht dieses Rezept nicht!

Zutaten	Menge	Anzahl
Schmalz	300g	
Zwiebeln	500g	
Knoblauch		1 bis 5 Zehen
Jagdwurst	2kg	
Schweinefleisch (oder Kassler)	500g	
Letscho (zerkleinert)	3l	4 Gläser
Tomaten (geschält/gehackt)	2l	3 Büchsen
Paprikaschoten	1kg	
Gewürzgurken	1,5l	2 Gläser
Rinderbrühe (Konzentrat)	100g	2 Würfel
Paprikapulver	50g süß + 20g scharf	
Mehl, Zucker, Salz, Pfeffer, Majoran		
Saure Sahne (Schmand)	500g	2 Becher
Kartoffeln	2,5 kg	
Wasser	10l	
... (z.B. Pilze...)		

Zubereitung im großen Kessel
 (mindestens 15l) über offenem Feuer,
 Dauer mit Vorbereitung: 2 Stunden

Vorbereitung:
 Fleisch, Wurst, Gemüse in kleine
 Stücken schneiden;
 Kartoffeln mit Salz extra kochen



Das kleingeschnittene Fleisch im heißen Fett anbraten, Sud abgießen.
 Wurstwürfel mit Paprikapulver anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.
 Mit etwas Mehl anschwitzen, Wasser, Fleischsud und Rinderbrühe angießen.
 Allmählich unter Rühren Gemüse zugeben, ebenso die Gewürze.
 Nach einer guten halben Stunde Kochzeit vorgekochte Kartoffeln zugeben.
 Eventuell noch Wasser nachgießen, Sahne anrühren und abschmecken – fertig!

Lasst es euch schmecken!