

Fleischgerichte



Das Lieblingsgericht von Papst Johannes Paul II:

Borschik

(für sechs Personen)

Zutaten:

- 4 dicke Zwiebeln
- 2 Scheiben geräuchertes Wammerl
- 4 Paprikaschoten (nur rot oder rot und grün)
- 500 g Tomaten
- ½ Flasche Tomatenketchup

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und das Wammerl in dicke Scheiben. Beides andünsten. Paprikaschoten in Streifen schneiden und dazugeben (Wer keine Paprika mag, kann grüne Bohnen nehmen). Tomaten nicht zu klein schnitzeln und ebenfalls dazugeben. Von einer Ketchupflasche die Hälfte umfüllen, so dass die Flasche nur noch halbvoll ist. Den Rest mit Wasser auffüllen, gut durchschütteln und über das Gemüse gießen. Zudeckt 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Beilage: Reis oder franz. Weißbrot

Es heißt, in der Vatikanküche wurde dieses polnische Gericht einmal pro Woche zubereitet!