

Soljanka ist eine Suppe, die ihren Ursprung in der osteuropäischen Küche hat. In der DDR wurde sie sehr gerne in Restaurants angeboten und ist auch heute noch vor allem im Osten Deutschlands auf vielen Speisekarten zu finden.

Sie ist einfach zuzubereiten und du kannst das auch!

Du brauchst:

- 2 Zwiebeln
- 400 g Fleischwurst (oder Jagdwurst, Salami oder Bratenreste)
- 5-6 Gewürzgurken
- 2 rote Paprika
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter Fleischbrühe
- 1/2 Zitrone
- 150 g Saure Sahne

Schritt 1

Nun musst du alle Zutaten klein schneiden: die Gurken...

Schritt 2

Dann die Paprika...

Schritt 3



Dann die Wurst.

Schritt 4



Nun sind die Zwiebeln dran.

Schritt 5



Die Zwiebeln werden nun in einem großen Topf in etwas Öl angebraten, bis sie "glasig" sind. Sie werden dann durchsichtig. Immer schön rühren!

Schritt 6



Nun kommen alle klein geschnippelten Zutaten dazu und werden mit angebraten: die Paprika, die Wurst und die Gewürzgurken.

Schritt 7



Nun gibst du die Brühe und das Tomatenmark dazu. Kräftig umrühren und alles zum Kochen bringen. Lass alles ein paar Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, außerdem kannst du noch Paprikapulver (edelsüß) dazugeben.

Fertig!



Serviert wird die Soljanka mit einem Klecks saurer Sahne.

Guten Appetit!