

Soljanka

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">· 400 g Schweinegulasch oder -schnittel· 300 ml Gemüsebrühe· 2 Kabanossi· 2 Paar Wiener Würstchen· 3 große Zwiebeln· 3 Tomaten· 2 Paprika bei Bedarf· 8-10 Cornichons (kleine Gewürzgurken) | <ul style="list-style-type: none">· 1 große Dose Tomatenmark· 500 Gramm passierte Tomaten· 3 Scheiben Zitrone· 1 Becher saure Sahne· Salz, Pfeffer, Paprika· (1 Lorbeerblatt)· etwas Butter zum anbraten |
|--|--|

Zubereitung:

- Schneiden Sie das Gulasch-/Schnitzelfleisch etwas kleiner und braten es in einem Topf mit etwas Butter an.
- Würzen Sie das Gulasch-/Schnitzelfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika.
- Geben Sie die Gemüsebrühe dazu und gießen Wasser auf (Fleisch muß bedeckt sein). Lassen Sie diese Brühe auf kleiner Flamme köcheln.
- Nun schneiden Sie die Salami und die Würstchen klein und braten sie in etwas Butter an.
- Waschen und schneiden Sie nun die Tomaten in kleine Stückchen.
- Pellen und schneiden Sie die Zwiebeln in feine Ringe.
- Schneiden Sie die Cornichons ebenfalls in kleine Stücke.
- Geben Sie nun die Salami und Würstchen zu der Brühe, ebenfalls die Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Cornichons, passierte Tomaten und das Tomatenmark.
- Rühren Sie die Soljanka gut um und geben sie ggf. das Lorbeerblatt dazu.
- Lassen Sie die Soljanka ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln und geben in den letzten 10 Min. 3 Scheiben Zitrone dazu.
- Schmecken Sie die Soljanka zum Schluss nochmals ab und vergessen Sie nicht die Zitronenscheiben und das Lorbeerblatt raus zu nehmen.

Servieren:

Reichen Sie zur Soljanka ein Baguette oder Brötchen und die saure Sahne.