

Soljanka Zutaten (6-8 Personen):

- 500 g Kassler oder Rind-/Schweinefleisch - Mix
- ca. 400 g Wurst (Bierschinken, Mortadella, Fleischwurst ...)
- 4-5 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- 4 Paprikaschoten (rote und gelbe) oder 1 Glas „Letscho“ (eingelegte Paprika)
- 6-7 mittlere Tomaten, am besten Rispentomaten, die haben ein gutes Aroma und geben schöne rote Farbe
- 1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe, 6-7 mittlere Gewürzgurken (wer mag auch Salzgurken möglich)
- Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer, einige (5) Pimentkörner
- 1-2 Lorbeerblätter
- 0,5 L saure Sahne oder Jogurt
- 1 Zitrone

Zuerst das Fleisch und die Wurst, in Streifen und Würfel schneiden- ganz nach Belieben. Dann diese in einem entsprechend großem Topf braun angebraten. In der Zeit das Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Gewürzgurken) in kleine Streifen oder Würfel schneiden.

Wenn Das Fleisch und die Wurst Farbe und damit auch Aromen angenommen haben, das Gemüse dazu. Das Ganze kurz mit anbraten lassen und mit Tomatenketchup und Fleischbrühe auffüllen. Davon je nach Geschmack. Doch Achtung: nicht zu dünn servieren, es soll ja ein Eintopf werden. Manchmal hat man noch vom Vortag 3-4 gekochte Kartoffeln übrig – einfach klein schneiden und hinzu geben.

Alles nun ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen.

Anschließend die Soljanka nach Bedarf abschmecken – Vorsicht beim Salzen, da Kassler und Wurst schon Salz drin haben. Nun Portionen im Suppenteller oder Suppentasse servieren. Wer mag bekommt dazu Saure Sahne oder Jogurt. Lecker auch eine Scheibe Zitrone!

Weisbrot oder Brötchen als Beilage reichen vollkommen aus.

Aufgewärmt schmeckt die Soljanka am Besten!!!

Guten Hunger!