

Soljanka

Zeit: 40 Min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0255

Zutaten:

2 Zwiebel(n)
100 g Schinken oder Speck
300 g Fleisch, fertig gegart
oder Wurst (z.B. Fleischwurst,
Salami, Bockwurst)
4 kleine Salzgurke(n)
½ Zitrone(n)
2 Zehe/n Knoblauch
100 g Tomatenmark
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1500 ml Fleischbrühe
1 große Paprikaschote(n), rot
1 Lorbeerblatt
1/8 Liter saure Sahne
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden, den Speck würfeln. Das Fleisch oder die Wurst in Stücke und die Gurke in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf den Schinken oder Speck auslassen und anschließend die Zwiebelwürfel darin goldgelb rösten. Dann das Fleisch bzw. die Wurst, die Gurke und die Paprika zugeben und mitbraten. Zuletzt noch das Tomatenmark, das Paprikapulver und den zerdrückten Knoblauch dazu geben und alles zusammen dünsten.

Die Brühe mit dem Lorbeerblatt in den Topfinhalt gießen und dann 5-10 Min, kochen lassen (evtl. noch ein paar Pfefferkörner zugeben und mitkochen). Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soljanka in eine Schüssel gießen, und die in Scheiben geschnittene Zitrone darauf legen. Jetzt erst kurz vor dem Servieren die saure Sahne hineingießen.

Soljanka