Soljanka



Die Soljanka ist eine säuerlich-scharfe Suppe der osteuropäischen Küche.
Bei der Soljanka werden Schtschi (Kraut, saure Sahne) und Rassolnik (Salzgurken, Gurkenbrühe) vereinigt; die Verwendung von Essig statt Gurkenlake gilt als „schlechte Küche“. Hier möchte ich Dir mein sächsische Variante Vorstellen

---

Zutaten:
350g Bierschinken
125g gewürfelter Speck
500g Rindfleisch (Hüfte, Brust..)
350g Salami
8 große Spreewaldgurken
1/2 Liter Gurkenwasser
200g sauer eingelegte Paprika
6 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
3-4 Liter Wasser
1 Becher saure Sahne
evtl. etwas Rote Beete und Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:
die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und die Knoblauchzehen kleinschneiden. Butterschmalz im Dutch Oven herhitzen. Das Rindfleisch, Salami, Bierschinken, Speck und Zwiebeln klein Schneiden und 10 Minuten anbraten. Gewürfelte Spreewaldgurken, Paprikastreifen, Knoblauchzehen, Zucker und Tomatenmark dazu geben und weiter anbraten mit dem Gurkenwasser und 1 Liter Wasser ablöschen. Das Ganze 2 Stunden bei geschlossenem Deckel kochen lassen nach und nach Wasser dazu geben. Nach den 2 Stunden von der Hitze nehmen und abschmecken, jeweils mit 1 EL saurer Sahne und Zitronenscheibe servieren

---

Historie und Notizen:
kurz nach der Wende,1990/91 in Dresden kennen gelernt und nun mal aus dem Dutch Oven.
Inspiriert von *Klaus Grillt*
Tipp: mit etwas **Sour Creme** und Streifen von **Rote Beete** servieren.

Eintopf
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:soljanka

Last update: **25.03.2022 18:16**