Soljanka

Ausländische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 250g Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 4 EL Butter/Margarine
» 2 EL Tomatenmark
» 1,5l Instant-Gemüse-Brühe
» 3 Saure Gurken
» 1/2 Glas Letscho
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 200g gek. Rinderschulter
» 200g Fleischwurst
» 200g Kasseler
» 3 EL Kapern
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 1 Prise Zucker
» 200g Saure Sahne
» 1 Zitrone(n)
» Dill

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anbraten, Tomatenmark unterrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

2. Saure Gurken in Streifen schneiden, Paprikastücke aus dem Letscho etwas zerteilen und alles mit etwas Gurkensud, Lorbeer und Kartoffeln zur Suppe geben. Ca. 30min kochen lassen. Fleisch und Wurst in kleine Würfel schneiden, mit Kasseler zur Soljanka geben.

3. Kapern hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen und die Hälfte der sauren Sahne unterrühren. Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Soljanka auf Teller verteilen und mit je 1 Zitronenscheibe, 1 Klecks saurer Sahne und Dillspitzen garniert servieren.

Nährwerte: 731kcal/E37g/F51g/KH29g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke