

# Soljanka

nach sächsischem Originalrezept aus dem Hause D.  
der Seite ddrlexikon.de exklusiv zur Verfügung gestellt (Danke!)

Rezept für 4 Personen (reicht bei mir aber meist nur für 2)

Zutaten:

ca. 500 g Wurst / Salami / Rindfleisch

am besten funktionieren Bierschinken, Bierwurst, Lyoner, Salami oder einfach angebratenes Rindfleisch

aber 2 oder 3 verschiedene Sachen sollten es schon sein

2 große Zwiebeln

4 Gewürzgurken

Saft einer halben Zitrone

2 kleine Dosen Tomatenmark

2 l Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)

einige Scheiben Zitrone (nach Belieben)

saure Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika (edelsüß und scharf)

1 Lorbeerblatt

Soljankagewürz, so man den in der komfortablen Position ist, es zu besitzen ☺

Zubereitung:

alles klein schnippeln – logo

Wurst und Fleisch in etwas Butter oder Öl anbraten. Danach Zwiebeln, saure Gurken und das Tomatenmark dazugeben. Kurz mitrösten lassen wegen der Aromastoffe ☺

Danach die Brühe aufgießen und gut umrühren. Geben sie den Zitronensaft, das Lorbeerblatt dazu und ein paar Gewürze einwerfen - Salz, Pfeffer und Paprika, Soljankagewürz und eine Prise Zucker.

Die Suppe ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln.

Vor dem Servieren einen Klacks saure Sahne für jeden und ein bisschen Zitrone drauf – Fertig!

Guten Appetit!

---

Übrigens...

**Soljanka** (russ.: солянка) - ist eines der beliebtesten Gerichte russischer Küche. Es gibt sehr viele Soljanka Rezepte mit Fleisch, Wurst, Fisch oder Pilzen. Ein wichtiger Bestandteil der russischen Soljanka sind jedoch Salzgurken oder Salzpilze. Denn Soljanka bedeutet auf Russisch "gesalzen", abgeleitet vom Russischen соль - [sol] (Salz).

