



Soljanka

Description

Zutaten für 4 Portionen

200 g Salami

200 g Jagdwurst

200 g Geflügelwurst

200 g Schinkenspeck, gewürfelt

5 mittelgroße Zwiebel(n)

4 Paprikaschote(n)

150 g Tomatenmark, je nach Geschmack auch mehr

5 Gurken(n)

n. B. Gurkensud

1 EL Sambal Oelek oder 1 getrocknete Chilischote

1 Lorbeerblatt

Brühe, fette (am besten ein Hühnerbrühe, dann klappt es super mit der Dosierung)

1 TL Senf

3 Zehen Knoblauch

saure Sahne

Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung

Den Speck anbraten, die gewürfelte Wurst dazugeben (noch nicht die Salami!) und alles schön anbraten. Dann die Salami dazugeben. Kurz weiterbraten, die Zwiebel mit in den Topf geben und weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Falls es ansetzen sollte, ein wenig Wasser dazugeben. Nun die gewürfelte Paprika, das Tomatenmark und den zerdrückten Knoblauch dazugeben, etwas anbraten. Dann die klein geschnittenen Gurken, etwas Gurkenwasser und sämtliche Gewürze dazugeben. Mit 1 bis 1 1/2 Liter Wasser aufgießen, die fette Brühe dazugeben und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Idealerweise bereitet man die Soljanka am Vorabend zu. Am nÄchsten Tag nur noch aufwÄrmen.
Wichtig! Die Soljanka muss ein paar Stunden stehen, bevor man sie isst.

Dazu reiche ich immer gerÄstetes Ciabattabrot und saure Sahne zum EinrÄhren.



Category

1. Fleisch

Date Created

MÄrz 2, 2024

Author

jeanny

default watermark