



Russische Soljanka

Traditionelles Gericht der russischen dörflichen Küche. Hier ein Rezept der »Original russischen Soljanka« aus einem DDR-Rezeptheft der 60iger – natürlich für die heutige Zeit etwas »aufgebrelzt«.

4 – 6 Personen

ZUTATEN:

1,5 l	kräftige Fleischbrühe
75 ml	Sonnenblumenöl
4	große Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
3	Gemüßepaprika (rot, gelb, grün)
1	rote Peperoni
4 – 5	große Salz-Dill-Gurken aus dem Fass
¼ l	Salzgurkenlake
140 g	Tomatenmark
1	Zitrone unbehandelt
100 g	Rinder-oder Schweinebraten
100 g	kräftig geräucherter Schinkenspeck
100 g	feine Salami
100 g	Würstchen in Scheiben geschnitten
12 Stk.	schwarzer Pfeffer
8 Stk.	Piment
3	Lorbeerblätter
2 Essl.	edelsüßer Paprika
2 Teel.	Pimenton de la vera dulce
½ Teel.	Pimenton de la vera picante
1½	Bund frischer Dill
	Saure Sahne
	Meersalz

1 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, Paprika und Peperoni entkernen, vierteln und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Salzgurken in feine Scheiben schneiden. Braten, Schinkenspeck und Salami in Streifen schneiden.

2 Aus der halben Zitrone (ungeschält) mit Pfefferkörnern, Piment und den Lorbeerblättern in etwas Brühe einen kräftigen Sud kochen und abseien.

3 In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen und die Gemüse darin anschwitzen lassen. Tomatenmark, Paprikapulver und Pimenton zufügen und anschwitzen. Braten, Schinkenspeck und Salami sowie Würstchen zugeben, mitschwitzen lassen. Letztlich die Salzgurkenscheiben. Fleischbrühe, Gewürzsud und Gurkenlake auffüllen – alles 10 Minuten sanft köcheln lassen – die Gemüse sollten noch leichten Biss haben. Dill fein hacken und die Hälfte in die nicht mehr kochende Suppe geben. Fünf Minuten ziehen lassen. Abschmecken.

4 Restliche Zitrone schälen und in Scheiben schneiden. Soljanka in Suppenschalen füllen, mit restlichen Dill bestreuen – Zitronenscheibe auflegen und mit einem dicken Klacks saurer Sahne servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com