

# Soljanka

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/03/17/soljanka/](https://happy-mahlzeit.com/2020/03/17/soljanka/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 500g Suppenfleisch vom Rind ohne Knochen
- 1 Bund Suppengrün
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 rote Paprikaschoten
- 3 Gewürzgurken
- 2 Lorbeerblätter
- 100g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- 100g Mailänder Salami
- 100g Jagdwurst
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- 200g saure Sahne, 10% Fett
- Petersilie, fein gehackt

## Zubereitung:

Fleisch, Suppengrün und Lorbeerblätter mit 1,2 Liter kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen, leicht salzen und 40 Minuten offen köcheln, bis das Fleisch weich ist.

Wurst, Speck und die Gewürzgurken in streichholzähnliche Streifen schneiden. Die Zwiebeln längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke zerschneiden. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zusammen anbraten, salzen, pfeffern und 5 Minuten dünsten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren. Mit so viel Fleischbrühe ablöschen, dass alles gerade bedeckt ist.

Speck, Salami und Jagdwurst in einer getrennten Pfanne kurz anbraten, aber nicht würzen. Zur Brühe geben und zusammen weitere 5 Minuten leicht köcheln. Das klein gewürfelte Suppenfleisch einrühren und so viel Brühe, ca. 1 Liter, dazu gießen, dass eine eintopfähnliche Suppe entsteht.

Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, in die Suppe einrühren und noch einmal aufkochen. Mit etwas Gewürzgurkensud abschmecken.

Zum Servieren einen Klacks saure Sahne auf die Suppe setzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: Jetzt Gote!