

Soljanka mit Salz-Kümmel-Stangen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/11/soljanka-mit-salz-kuemmel-stangen

Zutaten für 2 Personen

Für die Soljanka:

- 150 g Schinkenwurst am Stück
- 150 g Salami am Stück
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 1 Fleischtomate
- 2 große Zwiebeln
- 370 ml Gewürzgurken, aus dem Glas
- 400 ml Tomaten-Ketchup
- 300 ml Gemüsefond
- Kümmelsamen
- Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Salz-Kümmel-Stangen:

- 1 Ei, davon das Eigelb
- 100 g Butter
- 60 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kümmelsamen
- 1 EL Grobes Meersalz
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Garnitur:

- 2 TL Saure Sahne
- 5 Stängel krause Petersilie

Zubereitung:

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Für die Salz-Kümmel-Stangen Butter, Mehl, Backpulver, Milch und eine Prise Salz zu einem festen Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen und zu Stangen formen. 1 Ei trennen, das Eigelb

verquirlen. Teig-Streifen mit Eigelb bestreichen und mit Meersalz und Kümmel bestreuen. Im Ofen bei 170°C Umluft ca. 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für die Soljanka Zwiebeln abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinkenwurst und Salami würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Zwiebeln, Kartoffeln und Wurst anbraten. Gemüsefond und Tomaten-Ketchup hinzufügen. Kurz aufkochen, dann bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und samt Lake zur Soljanka geben. Tomate häuten, Strunk entfernen, würfeln und ebenfalls zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kümmel abschmecken.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Soljanka mit saurer Sahne und Petersilie garnieren und mit Salz-Kümmel-Stangen auf Tellern anrichten.

Rezept: Roland Buttgerit

Quelle: Die Küchenschlacht vom 27. September 2016

Episode: Vorspeise