



## Soljanka – Osteuropäischer Suppentopf

### Zutaten (für vier Portionen)

#### **Soljanka**

200 g Kassler (gekocht)  
150 g Jagdwurst (als Aufschnitt)  
150 g Wiener Würstchen  
1 große Zwiebel  
1 rote Paprika  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Paprikapulver rosenscharf  
1 TL Salz  
600 ml Rinderbrühe  
200 g Gewürzgurken (aus dem Glas)  
100 ml Gurkenlake  
2 EL Kapern  
2 EL Tomatenketchup  
1 Thymianzweig  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Kümmel

#### **Roggenbrot-Croutons**

4 Scheiben Roggenbrot  
3 EL Öl  
1 EL Butter  
2 Knoblauchzehen  
Salz

#### **Sowie**

100 g Saure Sahne  
Etwas Dill zum Garnieren  
4 Zitronenscheiben zum Garnieren



### **Zubereitung (circa 30 Minuten):**

Für die Soljanka das Kassler in kleine Würfel und die Wiener Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Jagdwurst und die Gewürzgurken in dünne Streifen schneiden. Paprika und Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein reiben.

Für den Suppenansatz in einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Paprikawürfel, Paprikapulver, Knoblauch und Salz hinzufügen. Das Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten. Lorbeerblätter, Thymian, Kümmel, Kapern und Gurkenlake mit zum Suppenansatz geben. Etwa fünf Minuten leicht köcheln lassen.

Die Gewürzgurkenstreifen zusammen mit den Fleischstücken und Wurststreifen in den Topf geben. Zwei Esslöffel Ketchup hinzufügen. Alles mit der Rinderbrühe auffüllen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren circa 20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Die Roggenbrotstücken in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne zerlassen und die Butter darin aufschäumen. Knoblauchzehen dazugeben und die Brotwürfel rösten. Die knusprigen Croutons auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen. Die Soljanka in tiefe Teller oder Schalen füllen. Mit einem Klecks saurer Sahne, den Roggenbrot-Croutons, einem Dillzweig und einer Zitronenscheibe garnieren. Sofort servieren, solange die Suppe heiß und die Croutons knusprig sind.

### **Nährwerte pro Portion:**

745 kcal – 44 g Fett – 32 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate