Soljanka

Pfiffiges Rezept für eine gelungene Soljanka - so schmeckt der sibirische Suppeneintopf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

500 g	Suppenfleisch
1 Bund	Suppengrün
120 g	Schinken (im Ganzen)
1 Paar	Frankfurter (oder Debreziner)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Essiggurken
2 Stk.	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
1 Handvoll	Oliven (entkernt)
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 EL	Butter
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
6 Tupfer	Sauerrahm (zum Garnieren)
1 Stk.	Zitrone (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Als Grundlage für die Soljanka dient eine Fleischsuppe. Hierzu in einem großen Suppentopf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Suppengrün putzen und zusammen mit dem Suppenfleisch je nach Fleischqualität 1,5 bis 2,5 Stunden kochen lassen. Das Fleisch, wenn es weich ist, herausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Die Fleischsuppe danach

abseihen.

2. Die Tomaten in siedend heißem Wasser blanchieren, die Haut entfernen und den Rest in kleine Stückchen schneiden.

3. Die Zwiebel abziehen und auch in kleine Würfel schneiden. Butter in in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen anschwitzen, danach die Tomatenwürfel und das Tomatenmark hinzufügen, einrühren und kurz mitdünsten. Essiggurken schälen, in Scheiben schneiden und zugeben.

4. Das Lorbeerblatt hinzugeben und alles mit Fleischsuppe aufgießen. Auf kleiner Hitze circa 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sich nichts ansetzen bzw. anbrennen kann. Restliche Suppe zufügen und aufkochen lassen.

5. Die Würstchen und den Schinken in Streifen bzw. Scheiben schneiden und zusammen mit den Fleischwürfeln der Suppe zugeben. Die Oliven entsteinen und ebenfalls zugeben.

6. Die fertige Soljanka mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft je nach eigenem Geschmack verfeinern. Klassisch serviert wird der sibirische Suppeneintopf in vorgewärmten Tellern und mit einem Klecks Sauerrahm und einer Zitronenscheibe.

Tipp

Wer Soljanka lieber ein wenig deftiger mag, nimmt Mettenden statt Debrecziner oder Frankfurter. Frisches Baguette schmeckt besonders gut zu dem leckeren Eintopf.