

SOLJANKA NACH DDR REZEPT

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Portionen

- 1 kg Wurstabschnitte (oder Fleisch)
- 5 EL Tomatenmark
- 3 Zwiebeln
- 2 Gläser Letscho (Glas je 720 g)
- 1 Glas Gewürzgurken (samt Sud, Glas je 670 g)
- 660 ml passierte Tomaten
- 1 Liter Wasser
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz



Zum Braten

- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch und/oder die Wurst in kleine mundgerechte Stücke. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Nimm einen großen Topf, bedecke den Boden mit etwas Öl und brate die Zwiebeln darin glasig an. Gib dann das klein geschnittene Fleisch und/oder die Wurst hinzu und brate sie mit.
3. Gib das Tomatenmark dazu und rühre es unter. Gib ebenso das Letscho und die passierten Tomaten dazu. Gieße das Wasser an und koche die Suppe auf.
4. Schneide die Gewürzgurken in kleine Würfel und gib sie zur Suppe. Gieße das Gurkenwasser mit in den Topf. Würze die Soljanka mit Paprikapulver und schmecke sie mit Salz ab. Lass sie dann für ca. 15 Minuten köcheln. Solltest du frisches Fleisch verwendet haben, so muss sie etwas länger kochen als bei der Zubereitung mit Grillfleisch. Probiere am besten einfach, wann das Fleisch zart ist.

Serviert wird die Soljanka mit einem Klecks Saurer Sahne und einer Zitronenscheibe sowie frischem Weißbrot oder Toastbrot.

Nährwerte pro Portion: 289 kcal | KH 15 g | E 19 g | F 18 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

