04.11.2025 12:06 1/1 Soljanka

Soljanka



Die Soljanka ist eine säuerlich-scharfe Suppe der osteuropäischen Küche. Bei der Soljanka werden Schtschi (Kraut, saure Sahne) und Rassolnik (Salzgurken, Gurkenbrühe) vereinigt;

die Verwendung von Essig statt Gurkenlake gilt als "schlechte Küche". Hier möchte ich Dir mein sächsische Variante Vorstellen

Zutaten:

350g Bierschinken

125g gewürfelter Speck

500g Rindfleisch (Hüfte, Brust..)

350g Salami

8 große Spreewaldgurken

1/2 Liter Gurkenwasser

200g sauer eingelegte Paprika

6 mittelgroße Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

2 EL Zucker

3-4 Liter Wasser

1 Becher saure Sahne

evtl. etwas Rote Beete und Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:

Historie und Notizen:

kurz nach der Wende,1990/91 in Dresden kennen gelernt und nun mal aus dem Dutch Oven. Inspiriert von *Klaus Grillt*

Tipp: mit etwas **Sour Creme** und Streifen von **Rote Beete** servieren.

Eintopf Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/eintopf:soljanka?rev=1447765325

Last update: 25.03.2022 18:16

