

# 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.  
Inspiziert 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**

