

Soljanka

Ein Klassiker, der früher auf keiner DDR-Speisekarte fehlen durfte und heute deutschlandweit als Partysnack zum beliebten Angebot bei allerlei Festlichkeiten gilt.

Zutaten für 6 – 8 Personen:

Für die Brühe:

2 Rinderbeinscheiben

Suppengemüse.

Salz, Pfeffer

Für die Soljanka:

2 – 3 Gemüsezwiebeln je nach Größe

40 g Butterschmalz

1,5 l Rinderbrühe

100g Tomatenmark

Je 100g Bratenreste, Kassler und Salami

3 saue Gurken, Kapern, Gurkenbrühe

Salz, Ketchup, saure Sahne,

Dill, Zitronenscheiben

Zubereitung:

Aus den Rinderbeinscheiben und dem Suppengemüse ca. 1,5 Liter Brühe kochen, mit Salz abschmecken. Zwiebelscheiben in Butterschmalz goldgelb braten und danach das Tomatenmark unterrühren. Das Ganze in die Fleischbrühe schütten. Wurst, Fleisch und Gurke in handliche Stifte schneiden und mit den restlichen Zutaten in die Suppe geben. Mit Salz und Ketchup abschmecken. Im tiefen Teller oder einer Suppentasse mit den Dillästchen, Zitronenscheibe und einem Klecks saure Sahne servieren. Guten Appetit!

Dazu passen fast alle Sorten von Weißbrot, Baguette u. ä.