

Soljanka nach DDR Rezept

Zutaten für einen großen Topf:

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



Zum Braten

- 1 EL Öl

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So kochst du eine Soljanka

1. Schneide zuerst das Fleisch und/oder die Wurst in kleine mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
3. Nun nimmst du dir einen großen Topf, bedeckst den Boden mit etwas Öl und brätst die Zwiebeln darin glasig an.
4. Gib dann das klein geschnittene Fleisch und/oder die Wurst hinzu und brate sie mit an.
5. Als nächstes gibst du das Tomatenmark dazu und rührst es unter. Gib ebenso das Letscho und die passierten Tomaten dazu.
6. Füge nun das Wasser hinzu und lass die Suppe aufkochen.
7. Schneide die Gewürzgurken in kleine Würfel und gib sie zur Suppe. Gieße das Gurkenwasser mit in den Topf.
8. Nun würzt du die Soljanka mit Paprikapulver und schmeckst sie mit Salz ab.
9. 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

