

## Ukrainische Soljanka mit Olivenöl-Toast

### Für 2 Personen

Weißbrot	1 gelbe Paprika	100 g Champignons
1 Knackerwurst	1 Wienerwurst	50 g geräucherter Speck
1 Zitrone	1 Zwiebel	3 Gewürzgurken
250 ml Letscho	2 EL Crème-fraîche	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
30 ml Olivenöl	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck darin andünsten. Die Knackerwurst und die Wienerwurst würfeln, beides in die Pfanne geben und alles scharf braten. Die Paprika halbieren, vom Strunk, den Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren. Beides in die Pfanne geben und mit schmoren lassen. Das Letscho, die gekörnte Gemüsebrühe und etwas Gurkenwasser hinzufügen. Die Gewürzgurken klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Weißbrot in Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl beträufeln und im Ofen goldbraun rösten. Die ungarische Soljanka in tiefe Teller füllen, mit dem Olivenöltoast, etwas Zitrone und der Crème-fraîche garnieren und servieren.

Steffen Dusin am 06. September 2011