

Soljanka mit Salz-Kümmel-Stangen

Für zwei Personen

Für die Soljanka:

150 g Schinkenwurst	150 g Salami	250 g festk. Kartoffeln
1 Fleischtomate	2 große Zwiebeln	370 ml Gewürzgurken
400 ml Tomaten-Ketchup	300 ml Gemüsefond	Kümmelsamen
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Salz-Kümmel-Stangen:

1 Ei, davon das Eigelb	100 g Butter	60 ml Milch
250 g Mehl	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 EL Kümmelsamen	1 EL grobes Meersalz	Mehl, für die Arbeitsfläche

Für die Garnitur:

2 TL Saure Sahne	5 Stängel krause Petersilie
------------------	-----------------------------

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Salz-Kümmel-Stangen Butter, Mehl, Backpulver, Milch und eine Prise Salz zu einem festen Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen und zu Stangen formen. Ein Ei trennen, Eigelb verquirlen. Teig-Streifen mit Eigelb bestreichen und mit Meersalz und Kümmel bestreuen. Im Ofen bei 170 Grad Umluft circa zwölf Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für die Soljanka Zwiebeln abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinkenwurst und Salami würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Zwiebeln, Kartoffeln und Wurst anbraten. Gemüsefond und Tomaten-Ketchup hinzufügen. Kurz aufkochen, dann bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und samt Lake zur Soljanka geben. Tomate häuten, Strunk entfernen, würfeln und ebenfalls zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kümmel abschmecken. Für die Garnitur Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Soljanka mit saurer Sahne und Petersilie garnieren, mit Salz-Kümmel-Stangen auf Tellern anrichten und servieren.

Roland Buttgerit am 27. September 2016