

Soljanka

Für 4-6 Personen

| | | |
|------------------------------|------------------------|---------------------------|
| 500 g (mit Knochen) Kasseler | 4 Wiener Würstchen | 1 ½ l Gemüsebrühe |
| 2 rote Paprikaschoten | 2 Zwiebeln | 4 Gewürzgurken |
| 0,1 l Gewürzgurkensud | 3 Tomaten | 1 EL Tomatenmark |
| 4 EL Pflanzenöl | 1 Becher Crème-fraîche | 1-2 unbehandelte Zitronen |
| Salz | Pfeffer | Zucker |

Das Kasseler vom Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Den Knochen beiseitelegen. Die Würstchen ebenfalls in Stücke teilen.

Die Schale der Paprikaschoten mit einem Sparschäler so weit wie möglich entfernen, dann das Gemüse würfeln. Tomaten vierteln und den Stielansatz entfernen. Gewürzgurken und Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Pflanzenöl in einem Schmortopf erhitzen und zunächst Würstchen und Kasseler kurz anbraten. Paprika und Zwiebeln dazugeben und ebenfalls etwas anrösten. Das Tomatenmark mit den Zutaten vermengen. Alles etwas zuckern, salzen und pfeffern. Nun Tomaten, die Hälfte der Gewürzgurken, 2-3 EL Gurkenwasser, Kasseler-Knochen und Brühe hinzufügen. Die Zutaten sollten aber nur knapp bedeckt sein. Lieber etwas weniger Brühe verwenden, da die Soljanka nicht zu dünnflüssig werden soll.

Die Suppe etwa 30 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Dann nochmals mit Zucker, Salz und Gurkenwasser süßsauerlich abschmecken und die restlichen Gurken unterheben. Die Soljanka einige Minuten bei wenig Hitze ziehen lassen. Die Zitrone säubern, in Scheiben schneiden und je 1 Klecks Crème fraîche daraufsetzen.

Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit der Zitronenscheibe garnieren. Beim Essen immer wieder etwas Crème fraîche auf den Löffel füllen und den Saft der Zitronenscheibe in die Suppe drücken.

Rainer Sass am 03. April 2020