

# Soljanka

## Für 2 Portionen

100 g Schinkenspeck	2 Zwiebeln	300 g gemischter Wurstaufschnitt
1 Zehe Knoblauch	1 Glas Letscho	5 Gewürzgurken und Gurkenwasser
1 EL Sambal Oelek	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, saure Sahne

Den Speck, die Zwiebeln und die Wurst fein würfeln und in einem großen Topf mit Öl anbraten. Den Knoblauch klein schneiden und hinzugeben, Letscho, Gurken und etwas Gurkenwasser ebenfalls zugeben sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz Brühe hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Idealerweise bereitet man die Soljanka schon am Vorabend zu, sodass man sie am nächsten Tag nur aufwärmen muss.

Wichtig:

Die Soljanka muss ein paar Stunden stehen, bevor man sie isst. Dazu wird nun saure Sahne und Brot gereicht.

Steffen Henssler am 25. 06. 2012