ALFONS SCHUHBECK

MEINE DEUTSCHE KÜCHE



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

ABERT SANDMANN

Soljanka

mit Schmand und Petersilie

Sachsen

Zutaten für 4–6 Personen

250 g Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
100 g Schinkenspeck (in Scheiben)
1 EL Öl · 100 g Tomatenmark
800 ml Hühnerbrühe oder Geflügelfond
100 ml Gewürzgurkensud
1 Lorbeerblatt
1 TL gelbe Senfkörner
100 g gegartes Fleisch (z. B. Rindfleisch, Putenbrust, Hähnchenfleisch oder Schweinebraten)
je 100 g Kasseler und Salami
100 g Wurst (z. B. Jagdwurst, Geflügelwurst oder Kochsalami)
50 g Gewürzgurke
Piment aus der Mühle
mildes Chilipulver
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 gehackte Knoblauchzehe
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 EL Petersilie (frisch geschnitten)
Salz · 4–6 EL Schmand
Dill oder Petersilie zum Garnieren

1 Die Zwiebeln schälen und in 1 bis 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. Den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelstreifen und die Paprikastücke darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und bei milder Hitze kurz anrösten. Den Speck dazugeben, die Brühe und den Gewürzgurkensud dazugießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und die Senfkörner hineinstreuen. Den Eintopf erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen.

3 Inzwischen das gegarte Fleisch, das Kasseler, die Salami und die Wurst ebenso wie die Gewürzgurken in 1/2 bis 1 cm große Würfel schneiden. In den Eintopf geben und mit je 1 Prise Piment und Chilipulver sowie Pfeffer würzen.

4 Alle Zutaten erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren und mit dem Knoblauch in den Eintopf geben. Den Eintopf mit der Zitronenschale verfeinern und die geschnittene Petersilie unterrühren. Den Eintopf pikant abschmecken und nach Belieben noch mit Salz würzen.

5 Die Soljanka in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, je 1 EL Schmand daraufsetzen und mit Dill oder Petersilie garniert servieren.

Schuhbecks Küchentipp

Die Soljanka ist besonders in der kälteren Jahreszeit ein beliebter Magenwärmer, man kann sie aber auch sehr gut als Partysuppe oder Mitternachtsimbiss servieren. Nach Belieben können Sie den Eintopf statt mit den oben aufgeführten Gewürzen mit Gulaschgewürz verfeinern.

