Sabines Soljanka (für 5 Liter)

Zutaten

- 1 kg Salami, Lyoner und Mettwurst (diverse Wurstabschnitte oder Fleisch)
- 4 dicke Zwiebeln
- 6 dicke sauren Gurken und etwas Gurkenwasser
- 1 Tube Tomatenmark
- 2 Gläser eingelegte Paprika
- 2 kleine Dosen passierte Tomaten
- 4 Koblauchzehen
- 2 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Topf Sahne
- 1 Topf Crème fraîche
- etwas Salz
- ggf. etwas Honig oder Zucker
- etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Wurst in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Gurken und eingelegte Paprika in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen zerdrücken.

Am besten bereits am Vortag: Pfanne mit etwas Öl bedecken und die Zwiebeln glasig anbraten. Dann die Wurst dazugeben und sie mitbraten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren, ebenso die eingelegten Paprika, die passierten Tomaten, die zerdrückten Knoblauchzehen und etwas Gurkenwasser. Koche die Suppe auf. Gurken dazugeben und mit Salz abschmecken.

Einen Tag später Soljanka noch mal aufkochen, mit Sahne und Crème fraîche verfeinern und noch mal mit Salz abschmecken.

Mein Tipp: mit etwas Honig oder Zucker schmeckt die Soljanka lieblicher.