

SOLJANKA – russischer Eintopf

Zutaten

- 2 Debrecziner Würste
- 1 Glas Gewürzgurken
- 150 g Jagdwurst
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Glas Letscho
- Öl
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Sambal Oelek
- 150 g Sauerrahm
- 500 g Schweinefleisch (geschnetzelt)
- 2 Zwiebeln (groß)
- Pfeffer, Salz, Tomatenketchup und Wasser nach Bedarf



Zubereitung

Das Schweinefleisch im Öl kurz anbraten und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Anschließend die klein geschnittenen Wurststücke und die gehackten Zwiebeln dazugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Gurken- und Tomatenstücke dazutun und alles mit Letscho ablöschen. Mit Wasser auffüllen, die Suppe aber nicht zu stark verdünnen. Jetzt sollte alles etwa 30 Minuten köcheln. Falls nötig wieder etwas Wasser hinzugeben und mit Ketchup abschmecken. Zuletzt einen Teelöffel Sambal Oelek und den Sauerrahm dazutun.

Dazu gibt es kräftiges dunkles Roggenbrot und Wodka – logisch!