

## Männerkochkreis Groß Glienicke – 24. Februar 2016

### Soljanka für 8 Personen

Ca. 1 kg Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, dann in reichlich Wasser kochen (ca. 4 Liter für 8 Personen), **nicht abgießen**.

**Alle nun folgenden Zutaten werden in kleine, ungefähr fingernagelgroße Stücke geschnitten, kurz angebraten bzw. angedünstet und dann zur Suppe dazugegeben.**

4 – 5 verschiedene Sorten Wurst (z.B. Schinkenwurst, Salami, Kochschinken, Fleischwurst, roher Schinken, Wiener Würstchen, Speckwürfel, insgesamt ca. 1,5 kg)

5 – 10 Minuten auf kleiner Flamme in der Pfanne anbraten, dann zu den **fast** fertig gekochten Kartoffeln dazugeben.

1 Gemüsezwiebel oder 2 kl. Zwiebeln separat in dem Fett von der Wurst anbraten; sobald sie Farbe annimmt, 1/2 Tube Tomatenmark dazugeben, nur noch kurz weiter braten, dann zur Suppe dazugeben.

2-3 Möhren, putzen, schneiden, andünsten, dazugeben.

Dillgurken aus dem Glas, ca. 5 min dünsten, erst gegen Ende in die Suppe geben.

Dann alles noch ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit etwas Gemüse- oder Hühnerbrühe (nur das Instant-Pulver, keine weitere Flüssigkeit) abschmecken.

Kräuter putzen (viel Petersilie, etwas Koriander) und klein schneiden, 5 Minuten vor Kochende 2/3 der Kräuter dazugeben; das letzte Drittel erst direkt vor dem Servieren.

Scheiben von 2 Zitronen und 1 große Dose Oliven (ca. 400g) kurz vor dem Servieren zur Suppe dazugeben.

Etwas Schmand zum Verfeinern auf den Tisch stellen.

Tipp: Die Soljanka schmeckt am besten, wenn sie über Nacht durchgezogen ist; dann aber besser die Zitronen und Oliven erst kurz vor dem Servieren dazugeben.