

Soljanka (säuerlich-scharfe Suppe der osteuropäischen Küche)

Zutaten für 12 bis 15 Personen

2 bis 2,5 kg Kasseler (Kamm/Kotlett-ohne Knochen oder Lachse)
750 g Schinkenspeck (verschiedene Sorten, gut geräuchert)
400 g Edelsalami
200 g Cabanossi/Krakauer
200 g Jagdwurst

1 Kaffeetasse Sonnenblumen- oder Rapsöl

7 bis 8 Zwiebeln (mittelgroß)
8 Knoblauchzehen
8 bis 10 Paprikaschoten
125 g Tomatenmark
1 bis 1,5 Liter Tomatenketchup/Gewürzketchup
1 Chilischote
2 Gläser Saure Gurken (Moskauer/Salzgurken) – Gurkenwasser aufbewahren
2 bis 2,5 Liter fette Brühe (Brühwürfel oder klare Brühe)

4 bis 5 Lorbeerblätter
2 TL Chilipulver
3 bis 4 Nelken
1 EL Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner

4 bis 5 Zitronen
3 Becher Saure Sahne (a 150 g)
Petersilie/ Kresse
Salz/Pfeffer
Zucker

Ciabattabrot (Walnuss, Oliven, Kräuter)

Zubereitung

Idealerweise bereitet man die Soljanka am Vorabend zu, um den typischen Geschmack der Suppe durch die Gewürze zu erreichen. Die Suppe am nächsten Tag nur noch langsam erwärmen.

Flüssige und fest/dicke Bestandteile der Suppe werden getrennt zubereitet und erst kurze Zeit vor der Fertigstellung vereint.