

Fleisch

- 2 -

Waschen, Trocknen und in Würfel (2 bis 2,5 cm) schneiden
In Öl und mit einem Drittel der Zwiebeln scharf anbraten

Leicht mit Pfeffer würzen und Tomatenmark zufügen
Mit etwas Brühe ablöschen damit sich der Bratensatz löst und 5/8 Minuten köcheln lassen

Schinken/Wurst

Schinken/Wurst – Pelle abziehen und in Würfeln schneiden (1 bis 1,5 cm)
Vom Schinken die **Schwarte/Fettrand abschneiden, aber mit braten und erst vor dem Servieren aus der Suppe nehmen**
In Öl und mit einem Drittel der Zwiebeln anbraten/anschwitzen
Mit etwas Brühe ablöschen

Gemüse

Zwiebel nicht zu klein schneiden
Knoblauch und Chilischote (Kerne entfernen) sehr fein schneiden
Paprikaschoten in 1,5 bis 2 cm Würfel schneiden (Kerne entfernen)

In Öl und mit einem Drittel der Zwiebeln anbraten/anschwitzen
Mit etwas Brühe ablöschen

Nach dem Braten/Anschwitzen - Fleisch/Schinken/Wurst/Gemüse alles in einem Topf zusammenführen

Die vorbereitete Fette Brühe (heiß) mit allen Gewürzen (Chilischote, Lorbeerblätter, Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Chilipulver) schrittweise den festen Bestandteilen zufügen und Tomatenketchup/Gewürzketchup beimengen
Suppe dabei ständig rühren und ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen

Abschließend die Salz-/Gewürzgurken und das Gurkenwasser (300 bis 400 ml) zugeben

Tag des Servierens

Soljanka langsam erwärmen und nochmals Abschmecken – ev. Zitronensaft (1 Zitrone), Zucker (2-3 EL), Pfeffer, Salz beimengen

Heiß Servieren - mit 1 bis 2 Scheiben Zitrone, saurer Sahne (wer möchte) und gehackter Petersilie/Kresse
Dazu geröstetes Ciabattabrot reichen

Guten Appetit