

SOLJANKA

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|-----------|----------------|----------------------------|--|
| 1 | 1 kg | Fleisch | Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. |
| 2 | 2 | Zwiebeln | Schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. |
| 3 | 2 EL | Öl | In einem breiten Topf erhitzen und zuerst die Zwiebelwürfel und dann alle Fleischwürfel darin anbraten. |
| 4 | 1 l | Wasser | Zufügen, kurz umrühren und ca. 45 Minuten auf mittlerer Flamme kochen lassen. |
| 5 | 1 | Zwiebel | Schälen, halbieren und würfeln. |
| 6 | 2 | Möhren | Putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. |
| 7 | 1 | Kleine Sellerieknolle | Putzen, schälen, halbieren, zuerst in dünne Scheiben und diese Scheiben dann in feine Würfel schneiden. |
| 8 | 1 | Petersilienwurzel | Putzen, schälen und ebenfalls fein würfeln. |
| 9 | 2-3 EL | Öl | In einem Topf erhitzen und alles Gemüse darin anbraten und einige Minuten unter ständigem Rühren rösten. |
| 10 | Die ganze | Fleischbrühe | Portionsweise und vorsichtig zugeben und umrühren. |
| 11 | 300 g | Tomaten | Mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und den Stielansatz Herausschneiden. Die Tomatenviertel in kleine Stückchen schneiden und in die Suppe geben. |
| 12 | 100 g | Pilze | Waschen, putzen, halbieren, in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. |
| 13 | 50 g | Schwarze Oliven | Waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit |
| 14 | 1 TL | Kapern (aus dem Glas) | Und |
| 15 | 20 g | Gewürzgurke | , ebenfalls in Scheiben geschnitten, in die Suppe geben und umrühren. |
| 16 | 1 Bund | Dill | Waschen, putzen, von den großen Stengeln befreien und klein schneiden. |
| 17 | ½ | Zitrone | Auspressen und mit |
| 18 | ½ TL | Paprika Rosenschärf | Und dem Dill in die Suppe rühren. |
| 19 | 250g | Saure Sahne | Zufügen und umrühren, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist. |
| 20 | Nach Geschmack | Salz und/ oder Hühnerbrühe | Zufügen. |

TIP: „Soljankas“ gibt es in Russland in ebenso vielen Variationen, wie es in Deutschland Knödel gibt. Es kann anstelle von Fleisch auch Fisch oder Meeresfrüchte verwendet werden.