

Soljanka (russische Variante) 4 Portionen

Zutaten: 900 g Knochen
300 g Rindfleisch
150 g Rauchschinken
120 g Würstchen
120 g Tomatenmark
300 g Zwiebel
120 g Kapern
60 g schwarze Oliven ohne Steine
60 g Butter
300 g Salzgurken
100 g Schmand
20 g frische Kräuter (Dill, Petersilie)

Zubereitung

Knochen und Fleisch ca 1 Stunden kochen, raus nehmen, Fleisch klein machen.

Zwiebel, Tomatenmark und Butter dünsten.

Gurken klein schneiden mit Sud schmoren, in Topf mit Bouillonbrühe kommen Zwiebel, Gurken, Rauchsinken, geschnittene Würstchen, Kaspern, Lorbeer, schwarze Pfefferkörner und alles 2 Minuten aufkochen.

Auf den Teller kommt Soljanka, Fleisch, frische Kräuter, Schmand und eine Scheibe Brot