

Martin seine Soljanka aus dem Dutch Oven

Zutaten:

200 g Schinkenspeck, gewürfelt
300g Kassler-Nacken, gewürfelt
350 g Fleischwurst, gewürfelt
200 g Salami (Sommerwurst), 1cm-Scheiben, gewürfelt
2 Gemüsezwiebeln, grob geschnitten
4 Rote Paprika, gewürfelt
1 rote, 1 gelbe Chili, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen klein gewürfelt
150g Tomatenmark
1 Dose Tomaten, stückig
5 Gewürzgurken, klein geschnitten und 6 EL Gurkenwasser
1 TL Senf
1 Lorbeerblatt
Pfeffer, Piment d'Espelettes, geräuchertes Paprikapulver, Zucker, ev. Chili
Worcester-Sauce (**zunächst kein Salz**, erst beim Abschmecken, falls nötig)
1 EL Wildwest
1L milde Gemüsebrühe, vorzugsweise selbst gemacht, sonst Pulver für 1/2L Wasser auf 1L Wasser
evtl. noch etwas Wasser nachgeben, falls zu wenig Flüssigkeit da ist.

saure Sahne und Petersilie zum Servieren

Zubereitung:

- Speck anbraten, den gewürfelten Kassler-Nacken dazu, schön anbraten und rausnehmen.
 - die gewürfelte Fleischwurst rein geben, gut anbraten, rausnehmen.
 - dann die Salami rein, kurz anbrutzeln, rausnehmen.
 - die Zwiebelwürfel reingeben und glasig dünsten, Knoblauch, gewürfelte Chilis und gewürfelte Paprika dazu und ebenfalls andünsten.
 - das Tomatenmark dazu, leicht anrösten.
 - jetzt alles Fleisch und Wurst wieder dazu geben.
 - die Dose Tomaten, die klein geschnittenen Gewürzgurken, das Gurkenwasser und sämtliche Gewürze dazugeben.
 - die Fleischbrühe dazu und mit Wasser nach Bedarf aufgiessen.
 - alles gut umrühren, abschmecken und nachwürzen, Deckel drauf.
- Den Dutch Oven (FT 6) mit 4 Kokoko Eggs unten und 9 oben bestücken und 1 bis 1 1/2 Stunden garen.

Idealerweise bereitet man die Soljanka am Vorabend zu. Am nächsten Tag nur noch aufwärmen. Noch einen Klacks Saure Sahne und etwas Petersilie je Portion oben drauf und ein leckeres Brot dazu. Ein Ostfriesen-Bräu Dunkles Landbier oder ein Dithmarscher Dunkel passen prima.