

Soljanka Irina



Zutaten:

- 700g Schinkenfleischwurst
- 300g geräucherter Bauchspeck
- 300g mildes Weinsauerkraut (*ausspülen und gut abtropfen lassen*)
- 200g Schmand
- 4x Knoblauchzehen (*fein gehackt*)
- 5x rote Zwiebeln (*mittelgroß*)
- 100g Kaffeesahne
- 500ml passierte Tomaten
- 400g Tomatenmark
- 2,5 Liter Hühnerbrühe
- 60g Schweineschmalz
- 80g Paprikapulver (*edelsüß*)
- Nach Geschmack Paprikapulver (*scharf*)
- Brauner Zucker
- Schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Cayenne-Pfeffer
- Tabasco
- Pfiffikus (*Streuwürze*)
- Vegeta (*Natural*)
- Salz

Anleitung:

- Wurst und Bauchspeck würfeln.
- Zwiebeln in Streifen schneiden.

- Knoblauch fein hacken.
- In einem Topf den Schmalz erhitzen und den Bauchspeck auslassen.
- Dann die Wurst mitbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch mitbraten.
- Sauerkraut untermischen und das Tomatenmark mitbraten.
- Mit den passierten Tomaten ablöschen, aufkochen lassen und die Hühnerbrühe untermischen.
- In einem Rest der Hühnerbrühe den Schmand & Kaffeesahne auflösen und zur Suppe geben
- Paprika edelsüß unterrühren, mit Paprika scharf, braunen Zucker, schwarzen Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Tabasco, Pfiffikus, Vegeta und Salz abschmecken.