Artikel vom 12.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 02:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/soljanka-1

Soljanka



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 8 Personen):

400 g Fleischwurst

3 große Zwiebeln

400 g eingelegte Gewürzgurken

2 Gläser Letscho

400 g eingelegte Rote Bete

1 Becher Crème fraîche

Salz

Pfeffer

1 EL Paprikapulver

1 Schuss Wasser

Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Fleischwurst in Würfel schneiden. Die Zwiebeln häuten und ebenfalls in Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebeln in einen großen Topf zusammen mit etwas Öl anbraten, bis diese glasig sind. Dann die Fleischwurststücke dazu geben und diese ebenfalls anbraten. Nach ein paar Minuten das Paprikapulver beifügen und gut verrühren. Die Gewürzgurken und die Rote Bete ebenfalls in Stücke schneiden und in den Topf geben. Dann die beiden Gläser Letscho in den Topf geben, alles gut umrühren und bei Bedarf Wasser dazu geben, sodass die Konsistenz cremig und nicht zu flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf für circa 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder zwischendurch kurz umrühren. Beim Servieren Crème fraîche und gegebenenfalls ein paar Scheiben Brot dazu reichen.

Leonie Jaxy