Artikel vom 02.10.2019 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

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

Soljanka



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):
400 g Sauerkraut,
10 festkochende Kartoffeln,
6 Essiggurken,
2 Zwiebeln,
8 Zweige Petersilie,
4 Scheiben Kassler,
2 Brühwürstchen,
4 EL Tomatenmark,
4 EL Saure Sahne,
2 EL Öl,
Zucker,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:
Sauerkraut ausdrücken, klein schneiden. Essiggurken in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, würfeln, im Salzwasser gar kochen. Zwiebeln pellen, klein hacken. Kassler in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln mit

Kassler und Tomatenmark darin kurz braten, Sauerkraut, Kassler und Gurkenscheiben hinzufügen, mit ¾ l Wasser ablöschen und fast gar kochen. Petersilie waschen. Dann Brühwürstchen in Scheiben schneiden, zur Soljanka geben und kurz erhitzen, dabei Kartoffelwürfel zugeben, Saure Sahne unterrühren und würzen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie toppen und servieren.