



Soljanka

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Der Klassiker, das Nationalgericht der osteuropäischen Küche, hier neu überdacht

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 700 g schierer Kasseler Nacken (Geht auch mit Rindfleisch)
- 250 g Suppengemüse aus: Zwiebeln, Lauch, Möhre, Knollensellerie und Porrée
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Für die Einlage:
- 4 - 5 Wiener Würstchen in Scheiben
- 200 g Schmand
- 500 g Weißkohl in Streifen
- 500 g Weinsauerkraut
- 1 Gemüsezwiebel in Scheiben
- 1 roter Gemüsepaprika in groben Würfeln
- 1 grüner Gemüsepaprika in groben Würfeln
- 3 Tomaten, abgezogen, entkernt und in Würfeln geschnitten
- 2 Gewürzgurken in Würfeln
- 2 El Kapern
- 1 Bund frischer Dill, gehackt
- 2 Lorbeerblätter, 6-7 Pfefferkörner, etwas Chilipulver, etwas Zitronensaft, etwas Gurkenlake

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Den Schweinenacken zunächst in kochendes Salzwasser geben, mit dem Suppengemüse

ausgarnieren.

Schritt3

Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die gedrückten Knoblauchzehen dazu geben, leise weich kochen.
(Am besten am Vortag erledigen)

Schritt4

Den Fond durch ein Küchensieb passieren, das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Schritt5

Die Zwiebeln glasig anschwitzen und das Weißkraut dazu geben.

Schritt6

Mit dem Fond ca. 5 min. ankochen, dann folgt für ca. 20 min. das Weinsauerkraut.

Schritt7

Die Kapern, die Gurkenwürfel und die Paprikawürfel dazu geben,

Schritt8

alles mit etwas Gurkenlake und Chilipulver fein säuerlich abschmecken.

Schritt9

Zuletzt das Fleisch, die Tomatenwürfeln und die Würstchen dazu geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Den Schmand, den frischen, gehackten Dill und etwas guten Weißweinessig extra reichen, eindecken.

Schritt12

Dazu passt ein rustikal, herzhaftes Bauernbrot.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** althergebracht, hausgemacht, klassisch, modern überdacht, nationalgericht, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soljanka/>