

# Soljanka

Nach einem Rezept von Thomas Rotarius und Dieter Bötcher

4-6 Personen

## Zutaten:

- 500 Gramm Suppenknochen
- 1 1/2 Ltr. Wasser
- 1 Möhre
- 1 Lauchstange
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teel. Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 500 Gramm Aufschnittreste oder Jagdwurst
- 200 Gramm Zwiebeln
- 50 Gramm Speck, kleingewürfelt
- 2 Essl. Wurstfett oder Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 500 Gramm Weißkohl
- 1/2 Glas Süßsauer eingelegte Gurken mit Gurkenwasser
  - (z.B. Schlemmertöpfchen - Süße Gürkchen von
  - Kühne)
- 1 klein. Dose geschälte Tomaten
- 1 Glas Letscho (ungarisches Paprikagemüse mit
  - Tomatenmark)
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 1 Schuss Süffiger, ungarischer Rotwein
- Außerdem zum Obendrauf:
  - Zitrone in dünnen Scheiben
- 200 Gramm Saure Sahne oder Schmand

## Zubereitung:

Aus den vielen Rezepten die Version von Dieter und Thomas fürs 5. Marburger Suppenfest. Herzhaft mit einer feinen Säure soll sie schmecken.

Die Basis ist eine selbstgemachte Brühe. Die kocht man am besten bereits am Vortag, dann ist die eigentliche Suppe nämlich ganz schnell fertig: Suppenknochen in einen Topf mit 1,5 Litern Wasser geben. Möhren, Lauch sowie Sellerie klein schneiden und mit Gewürzen hinzu geben. Alles zum Kochen bringen und etwa 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend Brühe durchsieben.

Jetzt die Suppe ansetzen: Die Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Weißkohl fein hobeln und alles in Wurstfett oder Butterschmalz andünsten. Salzen und pfeffern. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und etwa 20 Minuten (Dampftopf 7 Minuten) köcheln lassen.

Schließlich kleingeschnittene Dosentomaten mit Saft, kleingewürfelte Gurken mit Gurkenwasser und die kleingeschnittenen Aufschnittreste oder Jagdwurst in die Suppe geben. Nochmals etwa fünf Minuten miteinander durchziehen lassen.

Nach Belieben mit einem guten Schuss süffigen, ungarischen Rotwein abschmecken.

Vor dem Servieren mit ein paar Zitronenscheiben garnieren, einen Klecks Schmand darauf geben und guten Appetit.