

Soljanka

Für 4 Personen

2 l Fleischbrühe	500 g verschiedene Fleischsorten	2 Zwiebeln
2 Gewürzgurken	100 ml Gewürzgurkenflüssigkeit	2 EL Tomatenmark
Lorbeerblatt	schwarze Pfefferkörner	Zitrone, Butter
frische Kräuter, Schmand		

Fleisch in der Fleischbrühe kochen, abseihen, von den Knochen trennen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden.

Die Gurken abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Gewürzgurken mit der Brotmaschine in dünne Streifen schneiden.

Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Gewürzgurken in dünne Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben, Tomatenpaste hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Die Brühe aufkochen, angebratene Zwiebeln, Gewürzgurken, Fleischwürfel, Gewürzgurkenflüssigkeit, Pfefferkörner, Lorbeerblatt hinzufügen und 10 Minuten sanft kochen. Mit einer Zitronen-Scheibe, frischen Kräutern und Schmand servieren.

Bemerkungen:

Wie bei allen anderen National-Gerichten ist in Russland Soljanka regional unterschiedlich. So verwendet man anstelle von Fleisch oft verschiedene, in Streifen geschnittene Wurst oder Fleischreste vom Vortag; Soljanka ist ursprünglich eine Reste-Suppe.

Allen gemeinsam dürfte die Verwendung von sauren Gurken, Gurkenflüssigkeit, passierten Tomaten und saurer Sahne sein, die in Russland Smetana heißt und mit der sauren Sahne in Deutschland nicht vergleichbar ist. In deutschen Großstädten gibt es oft einen russischen Lebensmittel-Laden. Dort findet man verschiedene Smetana-Sorten, die aber kaum der 'alten' Smetana entsprechen.

Von den in Deutschland angebotenen Schmand ist wohl der aus der Metro geschmacklich der beste.

NN am 25. April 2012