

Soljanka

Für vier Portionen

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
0,25 TL Paprikapulver edelsüß	0,25 TL fruchtiges Currypulver	50 ml trockener Weißwein
800 g geschälte Tomaten	700 g passierte Tomaten	400 ml Gemüsefond
2 EL Sriracha-Sauce	2 TL Salz	0,25 TL Pfeffer
600 g Pellkartoffeln, vorgegart	rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
1 rote Spitzpaprikaschote	0,5 Bund glatte Petersilie	6 Stängel Dill
1 EL Butterschmalz	175 g Lyoner (Fleischwurst)	125 g geräuch. Cabanossi
8 Cornichons		

Schalotten und Knoblauch schälen. 2 Schalotten und den Knoblauch fein würfeln, die übrigen beiden Schalotten in feine Ringe schneiden.

2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin mit der Hälfte vom Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dabei mit Paprika- und Currypulver bestäuben. Mit dem Weißwein ablöschen.

Geschälte und passierte Tomaten mit dem Fond angießen. Sriracha-Sauce, 2 TL Salz und $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer einrühren. Alles aufkochen und bei niedriger Hitze offen 12 Stunden ganz leicht köcheln die Flüssigkeit sollte nur dampfen bzw. sieden, nicht sprudelnd kochen. Sollte die Suppenbasis dennoch zu stark einkochen, einen Schuss Gemüsefond oder Wasser hinzufügen.

In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten waschen und trocknen. Rote und grüne Paprika ohne Stielansatz vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Spitzpaprika ohne Stielansatz in Ringe schneiden, dabei eventuell vorhandene Kerne entfernen. Petersilie und Dill waschen und trocken schütteln. Vom Dill einige schöne Spitzen für die Garnitur abzupfen und beiseitelegen. Den übrigen Dill und die Petersilie sortenweise mit oder ohne Stängel fein schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum etwa 15 Minuten goldbraun braten, dabei hin und wieder in der Pfanne schwenken.

Währenddessen Lyoner und Cabanossi in mundgerechte Stücke schneiden.

Das übrige Olivenöl (1 EL) in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Wurststücke darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Wurst auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Schalottenringe mit dem übrigen Knoblauch auf der freien Seite anschwitzen. Die Paprika dazugeben und mit braten, bis sie weich zu werden beginnt.

Den Pfanneninhalt mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den gehackten Dill unterheben. Die Kartoffelwürfel ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben. Die Tomaten-Suppenbasis ebenfalls noch einmal abschmecken. Die Cornichons in kleine Streifen oder Würfel schneiden.

Auf tiefen Tellern je 12 Kellen Suppenbasis verteilen und mittig je 1 Portion Bratkartoffeln und Wurst-Paprika-Mischung verteilen. Mit Cornichons toppen und mit den übrigen Dillspitzen garnieren.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024