

# 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/>