

Connys legendäre Soljanka

(getestet beim Bilderabend der Kehler Paddlergilde – alle haben überlebt und wollten Nachschlag)

Zutaten für vier hungrige Paddler (oder zwei sehr hungrige nach einer langen Tour):

- 1,5 kg gut gepökeltes Kassler
- Fleisch- oder Jagdwurst
- 1 große Zwiebel
- 2 kleine oder 1 großes Glas Lecho
- Gewürzgurken
- 2 frische rote Paprika
- Soljanka Gewürz
- Tomatenmark
- Geräuchertes Paprikapulver
- Rotwein
- 1-2 Lorbeerblätter
- Ein paar Pimentkörner
- Eine Handvoll Kirschtomaten
- Schmand zum Servieren

Tipp:

Kauft Fleisch und Wurst beim Metzger eures Vertrauens – das schmeckt man!



(Die Mengen sind circa – ich koche nach Herz und Gefühl)

Und so wird es paddlertauglich:

1. Kassler in etwas Öl in einem großen Topf kräftig anbraten, bis es schön Farbe bekommen hat.
2. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen
Tipp: Ein Schluck in den Topf und ein Schluck für die Köchin (man muss ja wissen, womit man arbeitet)
3. Lorbeer und Piment dazu, dann mit Wasser auffüllen
4. Deckel drauf und köcheln lassen, bis das Fleisch so zart ist, das es „freiwillig“ auseinanderfällt.
Währenddessen darf der Rotwein nochmal „qualitätsgeprüft“ werden – nur zur Sicherheit 😊
5. Zwiebeln fein würfeln, Paprika und Wurst ebenfalls klein schneiden
6. Wenn das Fleisch weich ist die Brühe durchsieben, Fleisch zerkleinern und wieder zurück in den Topf
7. Jetzt kommen dazu:
Paprika, Wurst, Lecho, Zwiebeln, Tomatenmark, Kirschtomaten und die Gewürze
8. Alles nochmal gemütlich köcheln lassen – Soljanka braucht keine Hektik, sie will Aufmerksamkeit 😊
9. Die Gewürzgurken erst kurz vor dem Servieren dazu geben, plus einem kleinen Schluck Gurkenwasser -
> das gibt den typischen Soljanka-Kick!
10. Nachdem alles fertig ist – probieren. Sollte Salz fehlen, vorsichtig nachwürzen.
11. Den Schmand separat reichen

Übrigens:

Schmeckt am nächsten Tag noch besser.... falls überhaupt etwas übrig bleibt!

Guten Appetit!