



Russische Fleischsoljanka



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

1 l Fleischbrühe,
2 TL Kapern, 3 Zwiebeln,
200 g Rindfleisch (z.B. Kamm- oder Bugfleisch)
100 g roher Schinken, 100 g Bockwurst,
100 g Hähnchenbrust, 2 Salzgurken,
250 g Weißkraut (frisch), 2 Tomaten,
100 ml saure Sahne, 12 schwarze Oliven,
8 Pfefferkörner, 3 Pimentkörner,
1 EL Zitronensaft, 1 TL Dill (gehackt),
1 TL Petersilie (frisch gehackt),
Salz und Pfeffer





Zubereitung

Rindfleisch in Streifen schneiden und anbraten. Hähnchenbrust und Zwiebeln grob würfeln und dazugeben. Würstchen und Schinken in Streifen schneiden und ebenfalls mit anbraten.

Weißkraut in feine Streifen schneiden und mit den Pfeffer- und Pimentkörnern dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Fleischbrühe aufgießen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Tomaten in grobe Würfel, Oliven und Salzgurken in Scheiben schneiden und mit den Kapern ebenfalls in die Suppe geben und ca. 10 Minuten zu Ende kochen.

Mit Salz, saurer Sahne, Zitronensaft und den frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Guten Appetit!

