

Fleischsoljanka

Zutaten:

500 g	Suppenfleisch (od. äquivalente Menge Brühpulver)
2	Zwiebeln
2 EL	Butter
2 EL	Tomatenmark
4	kleine Salzgurken
300 g	gekochte od. gebratene Fleischwaren
	Salz
1 /8 l	saure Sahne (Schmand)
1/2	Zitrone
	Petersilie und viel Dill

Experimentiervorschrift:

Eine Fleischbrühe bereiten. Die Zwiebeln fein schneiden, in Fett goldgelb rösten und zusammen mit dem Tomatenmark dünsten, wobei etwas Fleischbrühe zugegossen wird. Die Salzgurken schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die gekochten oder gebratenen Fleischwaren wie Braten, Kochfleisch, Schinken, Nieren, Zunge, Würstchen oder Wurst (ich nehme oft eine Fleischwurst und ein Stückchen Kotelett, wenn ich keine Reste habe) werden in dünne Scheiben oder kleine Stücke geschnitten, in den Topf zu den vorbereiteten Zwiebeln getan, Gurken und Salz, evtl. auch ein Lorbeerblatt kommen hinzu. Mit Brühe auffüllen und 5 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Es können noch in Scheiben geschnittene Tomaten zugesetzt werden (tue ich aber nicht). Wenn die Soljanka auf den Tisch kommt, reichlich mit Dill und einigen Zitronenstückchen garnieren, auf dem Teller kommt dann noch saure Sahne hinzu.