

Soljanka

100 g	Räucherspeck
1 EL	Butter
3	Zwiebeln
300 g	Weißkohl
3	Karotten
1	Zucchini
4	Paprikaschoten
2	Knoblauchzehen
5	Gewürzgurken
1 Glas	Letscho (mild)
1 Tl	Sambal Olek (leicht gehäuft)
70 ml	Gewürzgurkenwasser
1,5 L	Wasser
etwas	Gemüsebrühpulver
3	Lorbeerblätter
200 g	Wiener Würstchen
200 ml	Joghurt

Speck in Würfel schneiden
Zwiebel in Würfel schneiden,
Weißkohl in schmale Streifen schneiden,
Paprika, Möhren und Zucchini in Würfel schneiden,
Knoblauch fein hacken,
Eingelegte Gurken in Würfel schneiden,
Paprika aus dem Letscho kleinschneiden.

Speck in Butter in einem großen Topf anbraten,
Zwiebel zufügen und glasig werden lassen,
Weißkohl zugeben und andünsten,
Paprika, Möhren, Zucchini und Knoblauch dazugeben, weiter dünsten,
Gurken und Letscho in den Topf geben.

Wasser, Brühpulver, Gurkenwasser, Lorbeerblätter und Sambal Olek hinzufügen, aufkochen,
dann 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Würstchen kurz vor Ende der Garzeit zufügen.

Soljanka mit etwas Joghurt krönen.

Dazu: Brot.

Idealerweise bereitet man die Soljanka am Vorabend zu.

Variante: 500 g Schnitzelfleisch, 100 g Fleischwurst und Speck
500 g Kasseler, 100 g Lyoner und Speck
500 g Wurstreste (Fleischwurst, Geflügelwurst, Lyoner, Salami) und Speck
Senf
Kapern

