

**Prof. Dr. Wolfgang Böhmer**  
**Ministerpräsident des Landes Sachsen-Anhalt**

## **Soljanka**

### **Zutaten für 6 – 8 Personen**

- 1 kg Schweinefleisch (Kamm)
- 300 – 400 g Jagdwurst oder Mortadella
- 1 Glas Gewürzgurken
- 1 Glas Gemüsepaprika oder Letscho
- 1 Flasche Ketchup
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Gewürze – Salz, Pfeffer, Paprika und einige Gewürzkörner
- Crème fraîche

### **Zubereitung**

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Topf anbraten und reichlich ablöschen (ca. 1 Liter Wasser). Dann in dem Sud garen. Zwischenzeitlich Zwiebeln, Gurken, Paprika und Wurst in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch aus der Brühe herausnehmen und ebenfalls klein schneiden. Fleisch, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Wurst in die Brühe geben und mit Ketchup sowie dem Saft des Paprikagemüses ca. 1 bis 1,5 Stunden auf kleiner Stufe garen. Mit Gewürzen ggf. abschmecken und zum Verfeinern Crème fraîche reichen.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)