Soljanka mit Cabanossi

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Schweinefleisch für Gulasch	600 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Geflügelbrühe	750 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL
Gewürzgurken	100 g
Paprika, rot	2 St.
Snack Salami	10 St.
Dill, frisch	10 g
saure Sahne	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, bei Bedarf von Sehnen befreien und in Würfel schneiden.

2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin ca. 3–4 Min. scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2–3 Min. mitbraten. Tomatenmark zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen.

3. Tomaten aus der Dose und Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 4 EL Gewürzgurkensud zugeben und aufkochen. Suppe zugedeckt ca. 60 Min. garen, dabei nach Bedarf etwas heißes Wasser zufügen.

4. Gewürzgurken und Paprika würfeln, ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit zur Suppe geben und mitgaren. Würste in Scheiben schneiden und kurz in der Suppe erhitzen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Suppe abschmecken und mit Dill bestreut und je einem Klecks saure Sahne servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	27 g