



## Soljanka - Russischer Eintopf mit Rindfleisch

Die Soljanka entstammt der russischen Küche und ist in vielen osteuropäischen Ländern bekannt. Besonders beliebt ist sie in den ostdeutschen Bundesländern, wo sie zu den gefragtesten Eintöpfen in der DDR-Gastronomie gehörte. Die Hauptzutaten können Fleisch, auch geräuchertes und Wurst, Fisch oder Pilze sein. Was aber immer in den Eintopf gehört sind sauer eingelegte Gemüse und Salzgurken (nicht Essiggurken), wobei auch die Salzlake der Gurken zur Suppe gegeben wird. Ausserdem wird meist Tomate, frisch oder als Püree, zugegeben. Daneben können weitere Zutaten wie Kohl, Rüebli, Kartoffeln, aber auch Oliven oder Kapern zugegeben werden. Ausgebeintes Fleisch von der Rindshaxe eignet sich besonderes gut für die Soljanka, es ist von kräftigem Geschmack und mit seinem hohen Anteil an Bindegewebe, das bei längerem Schmoren geliert, wird es schön weich und kaum faserig.

### Zutaten (3-4 Portionen)

500g	Beinflfleisch (Rindshaxe ohne Knochen)
80g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
50g	gekochter Speck (oder Kochspeck)
1	handvoll frisches Selleriekraut
2dl	Passata di Pomodoro
2	Lorbeerblätter
80g	Sauerkraut roh
1Tl	Pul biber (oder süsses Paprika)
1-2dl	Salzlake (von den Gurken)
1dl	Rindsbouillon
	Pfeffer
100g	Salzgurken
1	Tomate

Bratbutter

Sauerrahm

## Zubereitung

Fleisch zu ca. 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Knoblauch und Selleriekraut grob hacken, Kochspeck zu kleinen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Knoblauch zusammen mit dem Speck in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Temperatur erhöhen, das Fleisch zugeben und ohne zu bewegen 3 Minuten bräteln lassen. Passata und Selleriekraut untermischen und 3 Minuten dünsten.

Lorbeerblätter, Sauerkraut und Pul biber zugeben, Salzlake und Bouillon dazugiesen. Das Fleisch sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ev. noch etwas Bouillon nachgiesen. Mit Pfeffer würzen.

1 1/2 Stunden zugedeckt schmoren. Deckel abnehmen und 1/2 bis 3/4 Stunden schmoren bis das Fleisch schön weich ist.

Tomate vierteln und entkernen, Salzgurken zu Scheiben schneiden. Beides zum Eintopf geben und 10 Minuten mitschmoren. Zum Schluss mit etwas Salzlake und Pfeffer abschmecken.

In Tellern anrichten und einen Klacks Sauerrahm dazugeben. Dazu Brot servieren.







