

KABANOS SOLJANKA MIT HERZHAFTEM GEMÜSE

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

150 g Houdek Kabanos Paprika
150 g Houdek Kabanos Classic
2 rote Paprikaschoten
1 Stange Lauch
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Olivenöl

1 TL Senfsaat
1 TL Kümmel
1 TL Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
800 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
100 g Gewürzgurken
Weißweinessig



Zubereitung:

1. Beide Sorten Houdek Kabanos in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden, die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Butter und das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel sowie die Paprika darin anbraten. Die Kabanoswürfel, den gehackten Knoblauch und die Lauchringe zugeben und kurz anschwitzen.
3. Die Senfsaat und den Kümmel in den Topf geben, alles mit 1 TL Paprikapulver rosenscharf und 1 TL Paprikapulver edelsüß bestäuben, salzen und pfeffern. Das Tomatenmark unterrühren und mit 800 ml Gemüse- oder Fleischbrühe ablöschen. Die Lorbeerblätter zugeben und die Soljanka bei mittlerer Temperatur etwa 30 Min. köcheln lassen.
4. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Weißweinessig zur Soljanka geben. Weitere 15 Min. köcheln lassen. In Suppentellern anrichten und jeweils einen Klecks Schmand darauf geben.

