**Soljanka eine Suppe aus der DDR**

|  |  |
| --- | --- |
| 100 g  | Sucuk oder Speck, klein gewürfelt  |
| 4   | [Zwiebel(n), in feine Würfel geschnitten](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/648%2C0/Chefkoch/Zwiebeln-lecker-vielseitig-und-gesund.html%22%20%5Ct%20%22_blank)  |
| 750 g  | Wurst - und Bratenreste, in Streifen geschnitten  |
| 4   | Salzgurke(n), oder Gewürzgurken, in Würfel geschnitten  |
|  |  |
| 4   | [Knoblauchzehe(n), fein gerieben](https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/29%2C0/Chefkoch/Knoblauch.html%22%20%5Ct%20%22_blank)  |
| 150 g  | Tomatenmark  |
| 2 EL  | Paprikapulver, edelsüß  |
| 2 Liter  | Fleischbrühe (Instant)  |
| 1 Becher  | saure Sahne  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fleisch und Zwiebeln anbraten, restliche Zutaten hinzufügen, aufkochen lassen, fertig.****Garnieren mit einem Klecks saurer Sahne und einer Scheibe Zitrone** |  |

