**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/648,0/Chefkoch/Zwiebeln-lecker-vielseitig-und-gesund.html" \t "_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/29,0/Chefkoch/Knoblauch.html" \t "_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** |  |

