

## Soljanka nach Art des Hauses

### Zutaten für 4 – 6 Personen

250 g Kasseler/Fleischwurst  
200 g Leberkäse grob  
3 gr. Gewürzgurken  
100 g Speckwürfel  
1 El Schmalz  
2 gr Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Tube Tomatenmark  
1 gehäufte El Paprikapulver  
½ BIOZitrone  
1 TL Zucker bei Bedarf  
1 Becher Schmand/ Creme fraiche/Sahne  
1,5 l Fleischbrühe(3 Fleischbrühwürfel)  
Schnittlauch/Petersilie zum garnieren

### So geht´s

Kasseler, Leberkäse , Gewürzgurken in Würfel von 1 cm schneiden.

Zwiebel in fein würfeln, Knoblauch fein zerdrücken.

Speckwürfel mit Schmalz auslassen. Zwiebeln glasig anschwitzen. Fleisch, Gurken, Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, gut durchmischen und anbraten. Darauf achten das das Paprikapulver nicht anbrennt.

Fleischbrühe zugießen und 20 min leise köcheln.

Zitrone waschen und eine Hälfte in Scheiben schneiden und nach Ende der Kochzeit der Suppe beifügen und 10 min ziehen lassen.

Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Tipp:** Suppe am Vortag zubereiten.

Mit Baguette oder Brötchen servieren.

