

# Soljanka

aus Brandenburg/Niederlausitz

---

Die Niederlausitz ist ursprünglich eine Moor- und Heidelandschaft gewesen im Süden des Landes Brandenburg und im Westen Polens.

Zu DDR-Zeiten hat der Braunkohleabbau die Landschaft geprägt mit großflächiger Umweltzerstörung und hoher Gesundheitsbelastung für die dort lebenden Menschen. Heute, 20 Jahre später, entstehen durch Flutung der Tagebaue Seenlandschaften, und durch Renaturierung siedeln sich viele ausgestorbene Tierarten wie Biber, Fasan und Rebhühner wieder an. Ein hervorragend ausgebautes Radwegenetz lädt zum Kennenlernen ein. Herzhafte Suppe mit einer feinen Säure, die selbst in der Niederlausitz in jeder Gemeinde/Stadt anders schmeckt, oft auch von Tag zu Tag.

---

500	Gramm Suppenknochen	Suppenknochen in einen Topf mit 1,5 l
1 ½	Ltr. Wasser	Wasser geben. Möhren, Lauch sowie
1	Möhre	Sellerie klein schneiden und mit
1	Lauchstange	Gewürzen hinzu geben.
¼	Sellerieknolle	Alles zum Kochen bringen und etwa 2
2	Lorbeerblätter	Stunden auf kleiner Flamme köcheln
1	Teel. Pfefferkörner	lassen. Anschließend Brühe durchsieben.
	Salz und Pfeffer	Jetzt die Suppe ansetzen: Zwiebel,
500	Gramm Aufschnittreste oder	Knoblauch sowie Paprika fein würfeln,
	Jagdwurst	und mit dem klein gewürfelten Speck in
200	Gramm Zwiebeln	Wurstfett oder Butterschmalz kräftig
100	Gramm Speck, kleingewürfelt	anbraten. Ablöschen mit einem Schuss
2	Essl. Wurstfett oder Butterschmalz	süffigen, ungarischen Rotwein. Weißkohl
2	Knoblauchzehen	fein hobeln und hinzugeben. Salzen und
500	Gramm Weißkohl	pfeffern. Mit der Brühe auffüllen und
½	Glas süßsauer eingelegte Gurken	etwa 20 Minuten (Dampftopf 7 Minuten)
	mit Gurkenwasser	köcheln lassen.
1	kleine Dose geschälte Tomaten	Schließlich kleingeschnittene
1	Glas Letscho (ungarisches	Dosentomaten mit Saft, klein gewürfelte
	Paprikagemüse mit Tomatenmark)	Gurken mit Gurkenwasser und die
1	rote Paprika	kleingeschnittenen Aufschnittreste
½	Zitrone, den Saft	oder Jagdwurst in die Suppe geben.
1	Schuss süffigen, ungarischen	Nochmals etwa fünf Minuten miteinander
	Rotwein	durchziehen lassen.
	Außerdem für Obendrauf:	Mit dem Saft einer halben Zitrone
	dünne Zitronenscheiben	feinsäuerlich abschmecken.
200	Gramm Saure Sahne oder Schmand	Vor dem Servieren mit einer Scheibe
	Die Basis ist eine selbst gemachte Brühe. Die	Zitrone garnieren, einen Klecks Schmand
	kocht man am besten bereits am Vortag,	darauf geben und guten Appetit.
	dann ist die eigentliche Suppe nämlich ganz	
	schnell fertig:	

Diese Suppe stammt von Dieter Bötcher und Thomas Rotarius aus Cölbe

