

## **Rassolnik (russische Salzgurkensuppe) für 4 Portionen**

Zutaten: 300 g Rindfleisch  
50 g Graupen  
1,5 Liter Wasser  
7 saure Gurken (alternativ Essiggurken)  
250 ml Sole (Gurkensaft)  
3 mittelgroße Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
1 Esslöffel Öl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
3 Lorbeerblätter  
4 Esslöffel Sauerrahm  
1 Bund Petersilie

### Zubereitung

1. Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, in einen Topf mit Wasser geben und eine halbe Stunde kochen lassen. Sollte Schaum entstehen, das Fleisch abschöpfen, waschen und noch einmal aufstellen.
2. Jetzt die Graupen (alternativ kann auch Reis oder Gerste verwendet werden) hinzugeben und wieder für eine halbe Stunde kochen lassen.
3. Während Rindfleisch und Graupen vor sich hin köcheln, die Kartoffeln und Zwiebeln zu kleinen Würfeln schneiden und die Karotten aufreiben.
4. Die Kartoffelwürfel in die Suppe geben.
5. Die Zwiebel- und Karottenstückchen in der Zwischenzeit mit einem Esslöffel Öl fünf Minuten lang anbraten, dann ebenfalls zur Suppe geben.
6. Die sauren Gurken in Streifen schneiden und sie dann gemeinsam mit der Sole in einer Pfanne fünf Minuten lang schmoren lassen, bevor sie mit den andern Zutaten zusammen gefügt werden können.
7. Nun die Suppe kosten und nach Geschmack mit Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer verfeinern. Noch zehn Minuten kochen lassen.
8. In der Zwischenzeit Petersilie kleinhacken.
9. Vor dem Servieren jeden Teller noch mit einem Esslöffel Sauerrahm oder Crème Fraîche verfeinern und nach Belieben mit Petersilie garnieren.