

## **Soljanka nach »Lilo« Art**

500 g gemischte gare Fleisch-»Abfälle« (Bratenreste, Schinken, Würstchen, Niere oder Ähnliches)

100 g fetter Speck

200 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

100 g Tomatenmark aus der Tube

1 Esslöffel Edelsüßpaprika

1,5 l kräftige Fleischbrühe

2 saure Gurken

1 Esslöffel Kapern

½ Zitrone

2 Esslöffel feingehackter Dill oder Petersilie

(soweit frisch verfügbar)

2 bis 3 Esslöffel saure Sahne (gab es manchmal in der Kaufhalle, sonst musste man improvisieren)

Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Speck glasig braten, dann den zerriebenen Knoblauch, Tomatenmark, Paprika, saure Gurken und die Fleischstücke langsam untermischen und mit der Fleischbrühe aufgießen. Aufkochen, aber nicht zerkochen (circa fünf Minuten). Mit Kapern bestreuen und heiß servieren. Zitronenscheiben, saure Sahne und eine Scheibe Brot dazu reichen.

Guten Appetit! Schmeckt übrigens am nächsten Tag aufgewärmt noch besser. Je nachdem was man übrig hat, gibt es unendlich viele Varianten.