

Zurek (Polnische Sauerteigsuppe)

Zutaten (für ca. 5 Liter)

- 2 Liter Bouillon
- 2 Flaschen Roggensauerteig (polnisches Geschäft: „Zurek“) Schweinswürste in jeglicher Art (am besten schmecken hierzu die langen Würste aus einem polnischen Geschäft), Cabanossi, Mettwürste nach Bedarf
- 300 bis 400 g geräucherter Speck am Stück
- 1 oder 2 große Gemüsezwiebeln
- 6 bis 8 Knoblauchzehen
- Festkochende Kartoffeln nach Bedarf
- Getrockneter Majoran, 2 oder 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer, Brühe, Knoblauch
- Rauchsatz zum Abschmecken

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln schälen/würfeln, Speck Ränder abschneiden, an die Seite legen. Speck würfeln oder in Streifen schneiden. Würsten halbieren und klein schneiden.
2. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl und dem Speck Rand/Ränder anbraten, anschließend die Würste und Speckwürfel mit anbraten.
3. Im Anschluss mit Bouillon und den Inhalt der Roggensauerteig Flaschen (vorher gut schütteln) ablöschen, hier die Suppe umrühren, bis die Suppe eindickt - damit nichts anbrennt. Köcheln lassen, immer wieder umrühren, damit die Würste nicht anbrennen.
4. Hiernach die Kräuter und Kartoffeln mit in die Suppe legen, Wasser nach Bedarf nachfüllen.
5. Gesamte Kochzeit ca. 1 bis 2 Stunden, nicht zu hoch stellen, dadurch dass die Suppe eindickt - immer im Auge behalten.
6. Am Ende nochmal mit Salz, Pfeffer evtl. auch mit Bouillon nachwürzen.
7. Wer es mag, kann noch einen Schuss saure Sahne dazu geben.