



Hongarije

Káposztás cvekedli

Witte kool met pasta

1 middelgrote witte kool
2 el. reuzel (ganzen- of eendenvet, of anders boter of olie)
1 tl. gemalen karwij
peper
zout

400 gr. bloem
4 eieren
een snuf zout

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en rasp de groente op een grove rasp. Doe het in een kom, meng er met je handen een eetlepel zout door en laat het zo een half uur staan.

Ondertussen maak je het deeg voor de pasta. Meng bloem, eieren en een snuffje zout in een kom en kneed er met je handen een samenhangend, stevig deeg van. Vorm er een bal van en laat het afgedekt een half uurtje rusten.

Laat het vet smelten in een pan met een dikke bodem. Ondertussen doe je de kool in een schone keukendoek en knijp je er zoveel mogelijk het vocht uit. De doek kan in de wasmachine; de kool gaat in de pan.

Kruid het met karwij en lekker veel zwarte peper. Zout hoeft niet want daarvan zit er al genoeg doorheen. Zet het vuur laag en bak de kool onder steeds omscheppen heel zachtjes gaar. De kool is goed als ze mooi bruin kleurt en zacht is. Dat gaat niet snel: reken maar gerust op drie kwartier.

Tijd genoeg om de pasta te maken. Rol de bal deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een heel dunne lap. Daarvan snij je repen, ongeveer 3 cm. dik, en die repen snij je in stukken van 3 cm.

Tegen de tijd dat de kool gaar is breng je een pan met ruim water aan de kook. Kook er de pasta in gaar, laat het goed uitlekken in een vergiet en meng de pasta door de kool.