



Oostenrijk

Hascheeknödel mit Sauerkraut

Gehaktknoedels met zuurkool

voor de vulling:

500 gr. gerookt spek en restjes ham, worst of ander varkensvlees, fijn gehakt
1 grote ui, fijn gehakt
2 tenen knoflook, ook al fijn gehakt
botervet
2 eieren
peterselie
majoraan
zout en peper

voor het deeg:

750 gr. bloemige aardappelen
300 gr. fijne tarwebloem
75 gr. griesmeel
4 eieren
zout en peper

voor de zuurkool:

500 gr. zuurkool
2 el. reuzel of boter(vet)
50 gr. buikspek, in blokjes
4 jeneverbessen
een paar zwarte peperkorrel
1 laurierblad
zout
2 grote soeplepels (groente)bouillon

Hak de uien en de knoflook fijn en bak ze glazig in het botervet. Meng het in een kom met het gehakt, de kruiden, zout, peper en de eieren. Laat het een half uurtje staan, zodat de smaken goed dooreen kunnen trekken. Vorm er dan 16 balletjes van.

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Laat ze afkoelen en druk ze door een aardappelpers of zeef. Meng ze met de twee soorten meel, de eieren en zout en peper. Laat dit mengsel ook een half uurtje rusten.

Verdeel het deeg in 16 delen. Rol er ballen van en druk die dan op een met wat meel bestoven werkblad plat tot rondjes van ½ - 1 cm. dikte. Op ieder rondje leg je een gehaktballetje. Vouw het deeg eromheen tot mooie ronde knoedel. Zorg dat ze goed gesloten zijn.

Breng een pan gezouten water aan de kook. Daar gaan de balletjes in. Laat ze zes minuten zachtjes koken. Dan gaat het gas uit en laat je ze nog zes minuten in het hete water trekken.

De zuurkool spoel je even in een zeef onder de koude kraan. Laat het uitlekken. Bak het buikspek goudbruin in de reuzel. Giet er de bouillon over. Roer met een houten lepel de aanbaksels even los van de bodem van de pan. Dan gaan de zuurkool en de kruiden erbij. Laat het in drie kwartier op een heel laag vuurtje gaar pruttelen.

