



Roemenië

Supă cu găluște

Soep met griesmeelknoedels

Voor de soep:

Een stuk kalfs- of rundvlees. De grootte hangt af van het aantal personen dat komt eten en je portemonnee.

1 ui

3 wortelen (of 2, en 1 peterseliewortel)

3 ferme aardappelen

groentenbouillon (poeder of blokjes)

voor de knoedels:

80 gr. zachte boter (dat is gewoon roomboter die je een uurtje buiten de koelkast zet ;)

2 eieren

120 gr. griesmeel

zout, of nog wat groentenbouillon

De soep zelf is simpel: maak de wortels schoon en schil de aardappelen. Snij ze in een paar grote stukken. De ui hoef je alleen te pellen. Leg het allemaal in een grote pan water en zet die op het vuur. Breng het aan de kook. Als het kookt laat je vlees erin glijden. Wacht tot het opnieuw kookt en zet het vuur zo laag dat het een klein beetje pruttelt. Doe er wat bouillon of vegeta bij, naar smaak. Niet te veel, want zoals moeder altijd zei: je kunt er altijd nog bij doen, maar je krijgt het er nooit meer uit.

Zo. Nu wacht je gewoon tot je soep gaar is. Met kalfsvlees duurt dat zo'n anderhalf uur, rundvlees heeft iets langer nodig.

Voor de knoedels druk je de boter plat met een vork. Meng het met de eieren en wat zout. Ten slotte gaat het griesmeel erdoor. Laat het een half uurtje rusten.

Ondertussen is het vlees gaar. Dat haal je samen met de aardappelen, de wortel en de ui uit de bouillon. De aardappelen werk je door een zeef terug in de soep. De pureer je ook, of je snijdt ze in kleine stukjes, net wat je wil. Dat kan ook terug. De ui gaat in de vuilnisbak. Het vlees kun je in stukken snijden en in de soep gooien, maar dat zou ik alleen doen als je een klein beetje vlees en veel eters hebt. Het is namelijk veel en veel lekkerder om het in plakken gesneden apart bij de soep te serveren, met een lekkere augurkjes en een grote pot mosterd. Hou het dus warm onder folie tot je met je knoedels klaar bent.

Terug dus naar de knoedels. Zet de soep op het laagste vuurtje zodat het nog net kookt, maar niet meer dan dat. Schep steeds een lepel van het griesmengsel, hou het boven je pan en schep dat dan met een tweede lepel van de eerste af, zodat je langwerpige balletjes krijgt. Die laat je in de soep glijden. Laat de knoedels in 10 - 15 minuten zachtjes kokend gaar worden en wellen.

Voor het opdienen evt. bestrooien met wat peterselie.

