



Servië

Rinflajš

Gekookt rundvlees

1 kg. klapstuk/runderborst

(of een wat duurder stuk, b.v. het staartstuk, wat de Oostenrijkers gebruiken voor hun Tafelspitz)

1 ui

3 wortelen

1 pastinaak

1 peterseliewortel

½ knolselderij

2 laurierbladeren

10 zwarte peperkorrels

5 korrels piment

peterselie

(en evt. andere kruiden naar smaak, b.v. tijm, dragon, bonenkruid, dille, etc.)

zout

Neem een grote soeppan en doe er 2 liter water in. Breng het aan de kook. Terwijl je het water aan de kook brengt maak je de groenten schoon. De ui hoeft je alleen te pellen; de wortelen, pastinaken en de knolselderij snij je in grote stukken.

Zodra het water kookt leg je het vlees in de pan. Wacht even tot het opnieuw gaat borrelen en doe er dan de ui en de andere groenten bij, plus de peper- en pimentkorrels, laurier, peterselie (en evt. andere kruiden) en een flinke snuf zout. Laat het vlees op een klein vuurtje heel rustigjes gaar en zacht koken. Dat zou zomaar eens 2 tot 2½ uur kunnen gaan duren.

Ondertussen tijd genoeg om de **aardappelpuree met tomatensaus** te maken.

Aardappelpuree, dat gaat net als bij ons: aardappelen koken, door de pers drukken, kruiden met zout, peper en een snufje nootmuskaat en er dan met melk en (evt.) boter een mooie puree van maken. Dat kan makkelijk van tevoren, want aardappelpuree kun je prima opwarmen in de magnetron. De tomatensaus, die maak je met:

3 el. olie

2 el. bloem

½ tl. scherp paprikapoeder

½ l. tomatensap ("passata")

1 tl. zout

1 tl. suiker

zo nodig nog wat water



Servië

Verwarm de olie in een pan. Doe er de bloem bij en roer het goed om, zodat de olie alle bloem opneemt. Strooi er het paprikapoeder over, schep het om en giet er meteen een scheut tomatensap bij. Meng het goed en doe er beetje bij beetje de rest van het sap bij, zodat er een dikke saus ontstaat. Roer er het zout en de suiker door. Afhankelijk van hoe dik je de saus wil kun je er nog wat water aan toevoegen.

Als het vlees goed is haal je het uit de bouillon. Snij het in plakken en leg het op een schaal. Haal ook de wortelgroenten er uit en leg die eromheen. De ui mag weg. Schep een paar soeplepels van de bouillon bij het vlees, dek het goed af met aluminiumfolie en hou het warm op een plaatje op het gas of in een matig warme oven. Door de bouillon zal het vlees niet uitdrogen.

Nu maken we de **soep met griesmeelknoedels**. Vis of zeef de laurierblaadjes en de peperkorrels er even uit en proef of er voldoende zout en/of peper in zit. De griesmeelknoedeltjes maak je met:

1 ei
zout
½ tl. olie
5-6 eetlepels griesmeel

Scheid het eiwit van de dooier. Klop het eiwit stijf in een kom. Meng er de dooier, een snufje zout en ½ tl. olie onder. Giet nu langzaam het griesmeel vanuit je vuist in een dun straaltje in de kom en meng het met het ei. De hoeveelheid is afhankelijk van de grootte van je ei. Het spul moet een beetje stevig zijn, zoiets als een natte puree. Spreid het mengsel in een laagje van 2 - 3 cm. dik uit op een bord en trek er met een vork een mooi streepjespatroon in. Schep nu met een eetlepel steeds een mooi stukje van het griesmeelmengsel af en laat het met behulp van een tweede lepel netjes in de kokende soep glijden.