



Tsjechische Republiek

Kachna se zelím a knedlíkem

Eend met zuurkool en knoedels

voor de eend:

1 tamme eend (ongeveer 2 kilo weegt zo'n beest meestal)
een lepel komijnzaad
een flinke theelepel zout

voor de knoedels:

600 gr. aardappelen, de ene helft gaar, de ander helft rauw
80 gr. boter
2 harde witte broodjes
50 gr. aardappelzetmeel (maïzena)
1 ei
zout

voor de zuurkool:

1 pak zuurkool
1 ui
200 gr. gerookt spek
een theelepel komijnzaadjes
1 runderbouillonblokje
zout
een beetje maïzena

We beginnen met de eend. Dat gaat zo'n zes uur duren, dus begin op tijd, anders zijn je gasten eerder gaar dan je eend.

Verwarm de oven voor op 120°C.

Was de eend van binnen en van buiten en dep hem droog. Smeer hem van buiten en van binnen grondig in met het zout. Zorg dat 1/3 van het zout in de eend zit. Bestrooi hem aan alle kanten met het karwijzaad.

Leg hem op zijn rug in een gietijzeren pan die goed afsluitbaar is. Doe het deksel op de pan en schuif hem in de oven. Laat hem daar vijf tot zes uur in staan. Klaar. Dat is alles.

Als je graag een krokant korstje wil, haal de pan dan aan het eind van de braadtijd uit de oven, verhoog de oventemperatuur tot 200°C., en zet de pan dan zonder deksel nog tien minuten terug.

Voor de knoedels snij je de broodjes in kleine blokjes en bak ze zachtjes tot ze bruin en krokant zijn in een droge koekenpan, dus zonder vet. Pas op dat ze niet verbranden. Rasp de aardappelen op een fijne rasp. Knijp er zoveel mogelijk het vocht uit. Doe er alle andere ingrediënten bij en kneed het tot een compacte massa. Draai daar knoedels van ter grootte van pingpongballen en laat ze in kokend gezouten water glijden. Kook ze 10-15 minuten (het hangt een beetje af van de dikte van de ballen en de samenstelling van het meel.). Haal ze dan uit het water en scheur iedere knoedel meteen in, zodat de stoom kan ontsnappen. Doe je dat niet dan worden ze klef. Bah.

ten slotte de zuurkool: snij het spek in blokjes. Bak ze samen met de gehakte ui goudbruin in de boter. Doe er een lepel komijn bij en wacht tot het gaat geuren. Dan gaat er een scheutje water bij, wat zout, de zuurkool en de bouillon. Vul het bij met water tot de zuurkool net onder staat. Kook het 20 minuten, tot de zuurkool zacht is. Maak ten slotte nog wat maïzena aan met wat water en giet het bij de zuurkool om het wat in te dikken. Laat het nog heel eventjes doorkoken.

