



Tsjechische Republiek

Vepřové, knedlík a zelí

Varkensvlees, knoedels en zuurkool

voor 6 hongerige eters:

-een stuk varkensfilet van 2 kilo

Kruiden met zout en peper, en karwijzaad als je dat lekker vindt. Ook lekker: het vlees hier en daar insnijden en er tenen knoflook in steken.

En dan kun je op drie manieren om te werk te gaan:

1. Verwarm de oven voor op 225°C. Plaats het vlees op een rooster en bak het 10-15 minuten. Draai dan de hitte terug tot zo'n 180°, bedek het vlees met folie en bak het nog 2 uur of tot de temperatuur binnen het vlees 70° bereikt heeft. Haal het folie er dan af, laat het nog zo'n 30 minuten bakken en bedruip het steeds met het braadvocht. Als het te droog wordt doe je er een klein beetje water bij.
2. Laat het vlees kleuren in een grote braadpan, zet het dan in de oven op een temperatuur van 180 graden, en ga verder als onder 1.
3. Wikkel het vlees in folie. Zet het in een op 180 graden voorverwarmde oven. Haal het folie er na een half uur braden af, prik de vette delen in (met een breinaald of satéprikker) en rooster het nog 30 minuten. Doe er wat water bij als het te droog wordt en blijf het vlees bedruipen. Keer het iedere vijf minuten tot het goudbruin gebakken is.

Heel belangrijk: laat het vlees 10 minuten rusten onder folie voordat je het gaat snijden.

Ondertussen schep je van het vocht dat is achtergebleven zoveel mogelijk het vet af. Doe er wat water bij (bier mag natuurlijk ook ☺), en roer de aanbaksels los van de bodem. Laat het nog een paar minuten doorkoken. Als de saus te dun is roer je er nog wat in water opgeloste bloem of maïzena door.

Ondertussen heb je tijd genoeg gehad om de zuurkool en de knedlíky te maken.

Overigens: rosbief kan op precies dezelfde manier klaargemaakt worden.