



Šuspajdy

Zuurkoolknoedels

300 gr. zuurkool
150 gr. gerookt varkensvlees (Kasseler)
peper
majoraan
1 laurierblad
150 gr. broodkruim (paneermeel)
1 ei
2 eierdooiers
1 dl. room
boter
nootmuskaat
zout

Laat de zuurkool uitlekken en hak het fijn. Snij ook het gerookte vlees in kleine stukjes. Smelt een klont boter in de pan, doe er de zuurkool en het vlees bij plus een flinke scheut water. Kruid het met wat peper, laurier en een snuf majoraan, breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat het zachtjes gaar pruttelen, een klein half uurtje. Als de zuurkool gaar is moet vrijwel al het vocht zijn verdampt; de boter zorgt ervoor dat de kool niet aanbrandt. Laat het vlees en de zuurkool helemaal afkoelen. Het laurierblad vis je eruit: dat mag weg.

Meng het afgekoelde vlees en de zuurkool nu met de room, het ei en de eierdooiers, een snuf nootmuskaat en het paneermeel. Kneed er een mooi, goed samenpakkend deeg van. Is het te nat, dan mag er nog wat paneermeel bij. Van dit deeg draai je ballen van ter grootte van een forse golfbal.

Breng een pan gezouten water aan de kook. Daar laat je de ballen in glijden. Zet het vuur wat lager, zodat het water nog wel welt maar niet al te wild borrelt. Kook de šuspajdy een minuut of zeven, haal ze er met een schuimspaan uit en laat ze eventjes uitlekken.

Smelt een ferme klont boter in de pan waarin je de zuurkool hebt gekookt. Overgiet de šuspajdy met de gesmolten boter en zet ze op tafel.