



Kapustové řízky

Zuurkoolschnitzel

2 el. boter (of olie)
1 kleine ui
500 gr. zuurkool
1 tl. karwijzaad
1 snuf majoraan
zout en peper
150 gr. oud witbrood
1 ei
1 el. gehakte peterselie

bloem, 1 ei en paneermeel
olie

Snij de ui klein en bak hem samen met een theelepeltje karwijzaadjes in de boter glazig. Laat ondertussen de zuurkool uitlekken, hak het fijn en doe het erbij als de ui glazig wordt. Kruid het met majoraan, zout en peper. Giet er een klein beetje water bij zodat het allemaal net een klein beetje bedekt is, leg een deksel op de pan en smoor het op een zacht vuurtje gaar. Giet de zuurkool af.

Meng het (verkrumelde) witbrood, het ei en de gehakte peterselie met de zuurkool. Maak van het mengsel ovale schijven van ongeveer 1½ cm. dik. Terwijl je een ruime laag olie heet laat worden in je koekenpan haal ze door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel, net zoals je met echte schnitzels van vlees en bloed zou doen. Leg ze in het hete vet en bak de zuurkoolschnitzels al wiegend met de pan aan beide zijden goudbruin.

Eet de zuurkoolschnitzel met aardappelpuree, een paar augurken en een groot glas pils.