Hoofdgerechten / Tsjechië



# Varkensvlees met dumplings en kool

Gestoofd varkensvlees met broodknoedels en zure kool. Het onofficiële nationale gerecht van Tsjechië.

**Tijd** 180 min **Personen** 6

## Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Varkensschouder
- ☐ 250 ml Melk — warm
- ☐ 1 stuk ei
- ☐ 700 g Zuurkool
- ☐ 2 theelepel karwijzaad
- ☐ 60 g Reuzel
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 500 g bloem — voor de dumplings
- ☐ 7 g Droge gist
- ☐ 150 g Oud brood – in blokjes
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ 4 teentjes knoflook

## Zo maak je het.

01 Wrijf het varkensvlees in met zout, peper, karwijzaad en knoflook en laat het een uur op kamertemperatuur staan.

02 Bak het varkensvlees aan alle kanten bruin in reuzel, voeg de ui toe en giet water tot de helft van de hoogte van het vlees.

03 Stoof afgedekt op 160 °C gedurende anderhalf uur en bedruip elke twintig minuten.

04 Kneed een deeg van de bloem, de warme melk met gist, het ei en het zout en laat het veertig minuten rijzen.

05 Vouw de broodblokjes erdoor, vorm twee blokken en kook ze tien minuten aan elke kant.

06 Stoof de zuurkool met ui, karwij en suiker vijfentwintig minuten.

07 Snijd de dumplings met draad en het varkensvlees in plakjes en serveer met de kool onder de pan-sappen.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: I would appreciate being notified if you use my work outside Wikimedia. Do not copy this image illegally by ignoring the terms of the license below, as it is not in the public domain. If you would like special permission to use, license, or purchase the image please contact me to negotiate terms. More of my work can be found in my personal gallery. / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / vepro-knedlo-zelo