

# Tjekkisk flæskesteg med surkål og knødler.

**Antal: 4 Portioner**

*Ingredienser:*

## **Flæskesteg:**

1 kg flæskesteg (nakkekam uden ben med svær)  
1 spsk. kommen  
1 stort løg i skiver  
2 fed hvidløg i skiver

## **Surkål:**

750 g hvidkål fintsnittet 1 løg i tern  
1 spsk. olie  
lidt salt sukker og eddike 1 spsk. kommen  
lidt mel

## **Knødler:**

400 g semuljemel  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl mælk  
1 æg  
1 tsk. salt  
salt til kogning ca. 1/2 dl

## **Flæskesteg:**

Flæskestegen gnides med salt og kommen og steges i ovnen ved 200i et ovnfast fad med låg. Under stegningen hældes lidt vand ved nu og da. Når stegen er ved at være mør, tilsættes skiver af løg og hvidløg. Låget fjernes til sidst for at gøre sværen sprød.

Stegetid ca. 2 timer.

Man laver aldrig sovs, men serverer stegen med den fine sky, som kød, kommen, løg og hvidløg afgiver.

## **Surkål:**

Hvidkål og løg svitses i en gryde.

Tilsæt lidt salt, sukker, eddike og hel kommen, og lad kålen simre under låg ca. 1/2 time.

Til sidst drysses med lidt mel for at jævne en smule. Smagen af den færdige kål skal være sursød.

## **Knødler:**

I en skål blandes mel med mælk, æg og salt. Dejen skal være forholdsvis tynd, og den bearbejdes godt med en grydeske. Det gælder om at få så meget luft i dejen som muligt.

Lad dejen hvile 1/2 times tid. Form dejen til tre aflange brød ca. 15 cm og 5-6 cm i diameter evt. med våde hænder. De koges i en stor gryde med rigeligt saltvand i 20 – 25 min.

Efter kogning løftes de forsigtigt op og skæres i skiver ca. 1/2 cm tykke med en skarp kniv eller et stykke stærkt sytråd.

Semuljemel er svært at finde, i stedet kan evt. anvendes en pastamel af durum hvede.

Kødet med sky og surkål serveres med 4-5 skiver knødler pr. person.