

Familjen Tuschers nationalrätt

Denna rätt har sitt ursprung i centrala Europa och anrättas på lite olika sätt främst i de delar av Europa som omfattas av det gamla begreppet Böhmen Mähren. Vi hittar således varianter i Tjeckien, Österrike, Ungern, Slovenien, norra Italien och Bayern.

Är du i Stockholm kan du äta en variant med rödvinssås på restaurang Östergök eller förbeställa dagen före hos Die Eche eller så besöker du Tuscher/Tillman i Värnamo.

Här följer ett recept för 4 personer.

Tillagningstid ca en och en halv timma varav Fläskkarré skall koka 1 timma, knödel ca ½ timma och surkålen sjuda i 10 minuter.

Knödel, surkål och fläskkarré

Knödel(Semmeln Knödel):

Vetemjöl ca ett halvt kilo

3-4 del mjölk

1 ägg

5 skivor formfranska

100 g smör

Salt

Börja med att skära brödet i ca 05.cm tärningar och stek dem i smöret tills de får gyllenbrun färg. Lägg dem i en stor bunke. Tillsätt ett ägg och rör om ordentligt. Häll därefter i mjölken, mjölet och saltet. Bearbeta degen noga. Den skall vara lätt kladdig. Tillsätt mjöl eller mjölk på känn om det är för torrt resp. för blött.

Under tiden kokas ca 6 liter saltat vatten upp. När vattnet kokat upp sätts det på sjudning.

Tag nu med en slev av degen och rulla till bollar i en storlek mitt emellan en golfboll och en tennisboll. Lägg i varje knödel efterhand i vattnet. Observera att du måste ha rikligt med mjöl på händerna när du rullar degen. Bäst om någon assisterar dig och håller på mjöl medans du rullar knödeln.

När alla knödel är i kastrullen(ca 5-6 st) låter du det koka lätt. Efter 5 minuter rör du om försiktigt så att knödeln lossar från botten och flyter upp. Ta bor ev. lossande bitar. Efter ytterligare 10 minuter tar du upp en knödel och delar på den. Är den då torr rakt igenom är knödeln klar. Om ej, upprepar du proceduren om några minuter. När den är klar håller du av vattnet och lägger upp knödeln i en skål. Färdig att servera.

Peters surkål:

1 burk surkål(i vitt vin)

1 pkt bacon

1 nypa kummin

1 nypa timjan
1 buljongtärning
1 dl vatten

Häll upp surkålen i en kastrull. Hacka bacon och tillsätt övriga ingredienser. Koka upp och håll varm. När knödeln sen är klar håller du av vattnet på surkålen(spara lite)och servera.

Fläskkarré i gryta

Skivad fläskkarre, tjocka, 8 st
100 g smör
4 dl vatten
2 köttbuljongtärningar
1 nypa timjan
Svartpeppar
Salt
1 msk Piffi allgrydda(eller annan grillkrydda)

Bryn fläskkarrén i en järngryta tillsammans med smöret och krydda. Häll i vatten och tillsätt buljongtärningarna. Låta karrén sjuda i buljongen i ca 1 timma tills benen nästan lossar.

Ätinstruktioner

Rätten ätes på följande sätt:

Ta först en knödel och dela upp den i 6-7 bitar, ta sedan surkål och lägg bredvid och sist fläskkarrén. Fördela sedan buljongen rikligt över knödeln och lite mindre över surkålen. Ta mer buljong än du tror. Det blir godare.

Servera vitt vin till tex en Reisling. Klar snaps tex vodka och öl från Tjeckien är också en höjdare.