



Grootmoeders Stoofvlees

Ingrediënten voor ca. 4 personen

- 500 à 600g magere runderlappen
- 50g ongezouten roomboter
- 1 ui gesnipperd
- 1 eetl. bruine basterdsuiker
- 1 eetl. bloem
- Ca. 300ml rode wijn of donker bier
- rundvleesbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 2 sneetjes (oud) brood
- mosterd

Bereidingswijze:

Dep de braadlappen droog en bestrooi met peper en zout. Snipper de uien.

Verhit roomboter in een braadpan tot het schuim begint weg te trekken. Bak de braadlappen even aan tot heel lichtbruin.

(Wanneer niet alles tegelijk in de pan kan. Braad eerst een braadlap, leg deze even in een schaal en bak dan de volgende even aan.) Allemaal lichtbruin? Haal de braadlappen uit de pan. Fruit de uien 2 à 3 minuten in het bakvet.

Voeg de basterdsuiker en de bloem toe en roer even door. Bak 1 minuut.

Leg de runderlappen terug in de pan en giet de wijn of het bier erover. Voeg net zoveel bouillon toe totdat de runderlappen helemaal onder staan. Voeg ook de laurierblaadjes en de kruidnagels toe. Breng alles tegen de kook aan en stoof daarna afgedekt ongeveer 1 uur.

Besmeer de sneetjes brood dik met mosterd en leg ze met de besmeerde kant op het vlees. Stoof nog 1 uur en schep het vlees en brood door elkaar zodat de jus bindt.

Stoof nog 30 minuten tot het vlees zacht is. Verwijder de laurierblaadjes en de kruidnagels.

Tip:

In plaats van 2 sneetjes brood zou je ook 3 plakjes ontbijtkoek kunnen gebruiken.

Neem Gluhwein in plaats van wijn of bier.