

Gesmoorde runderschenkel



Ingrediënten 4 personen

2 eetl. olijfolie of boter, margarine, rundvet
2 kg. runderschenkel met been
4 gepelde tenen knoflook
1 grote ui, grof gehakt
1 wortel, geschild en in plakken
2 stengels bleekselderij, gehalveerd
1 vleestomaat, grof gehakt
600 ml rode wijn of donker bier of appelsider
600 ml. runderbouillon (of een potje bouillon van tante Cor)
paar laurierblaadjes
1 steranijs
2 takjes tijm
1 theel. korianderzaad
zout en peper



Bereidingswijze

Verhit olie in een grote braadpan en schroei de schenkel rondom dicht.
Haal uit de pan en zet apart.
Voeg wortel, knoflook, ui, bleekselderij en tomaat toe en bak 4-5 minuten tot de groentes zacht maar niet bruin zijn.
Leg de schenkel terug in de pan, voeg de wijn toe en breng aan de kook, voeg dan de bouillon toe en breng weer aan de kook, voeg de kruiden en specerijen toe.
Zet het vuur laag, dek de pan af en laat het 2-3 uur zachtjes stoven tot het vlees van de schenkel gaar is.
Haal dan de schenkel voorzichtig uit de pan en laat afkoelen.
Zeef de inhoud van de pan door een puntzeef in een andere schone pan.
Schep het vet eraf en kook de bouillon in tot een iets dikke saus.
Breng op smaak met zout en peper.
Haal het vlees van de schenkel van het been en snijd zenen en vet eraf.
Voeg het vlees aan de saus toe en warm zachtjes op.

Serveertip

Serveer met peultjes en puree