

Runderstoofvlees met kriebier en peperkoek

15 min aanbraden + tot 3 uur garen in de oven óf 3 - 4 uur in de pan op een heel laag vuur
Liefhebbers van klassieke stoverij moeten deze stoofpot eens uitproberen.

Na lang garen veranderen de runderlapjes in stukjes botermals en smakelijk vlees

Ingrediënten

6 personen

- runderlappen 1 kg
- kriebier 2 x 75 cl, of Guinness, of appel cider, ook erg lekker!
- uien 750 gr
- laurier 4 blaadjes
- peper/ ontbijtkoek 5 sneetjes
- peper, sambal en zout

Bereiding vlees

Pel de uien en snipper ze zeer fijn.

Verhit een grote braadpan op een matig vuur en smelt er een klont boter in.

Bak de helft van de stukjes ui, roer af en toe en laat de uien niet bruin kleuren.

Snij de runderlappen in kleinere stukken.

Verhit ook een braadpan op een matig vuur en smelt er een klont boter en margarine in, of vraag de slager om stukjes rundvet om te braden, nóg lekkerder en doe er de gebakken ui in.

Bak een deel van de lapjes goudbruin in de hete pan. Kruid het vlees tussendoor met wat peper en zout,. Bak nooit te grote hoeveelheden in één. Enkel de buitenkant van de lapjes is nu van tel, dus het vlees hoeft binnenin niet gaar te zijn.

Schep de gebakken stukjes vlees in de stoofpot met ui, bak nu de rest van de lapjes goudbruin en schep ze met het braadvet bij de rest van de stoofpot en 2 theelepels sambal.

Leg de sneetjes peperkoek bovenop het stoofgerecht en schenk het kriebier, of de Guinness, bij het vlees en de ui, zorg ervoor dat het vlees onder staat en doe het takje/blaadjes laurier tussen het vlees, en zet het deksel op de pot met een kiertje.

Gaar de runderlappen in de oven van 170°C gedurende 3 uur of in een pan met een dikke bodem 3 – 4 uur op een kleine pit

