

Bruegels Stoofpotje

De vrijwillige kasteelgidsen van Stichting Erfgoed Stein lieten de bezoekers tijdens het open monumenten weekend proeven aan allerlei gerechten die waren gebaseerd op recepten van honderden jaren geleden. Op het open vuur pruttelde in een zwarte gietijzeren ketel een heerlijke Bruegels stoofpotje. De reacties bij de bezoekers waren zeer enthousiast na het proeven van dit gerecht. Meermaals werd er gevraagd om het recept van deze stoofpot. Zoals beloofd hebben wij voor u het recept (met hedendaagse ingrediënten) op Website en Facebook van onze stichting geplaatst.



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 kilogram magere runderlap
- 300 gram spekblokjes
- 100 gram boter
- 2 uien (gesnipperd)
- Kleine pompoen in stukjes gesneden
- 6 wortels (bijvoorbeeld de bonte mix)
- 3 of 4 pastinaken
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels bloem
- 700 milliliter rundvleesbouillon
- 300 milliliter dubbel donker bier (bijvoorbeeld de Gardist)
- 3 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 6 jeneverbessen
- Een paar takjes tijm en rozemarijn
- Olijfolie
- Zout, peper en knoflookpoeder
- 2 sneeën brood (van oud brood)
- Grove Limburgse mosterd

Bereiden

1. Snij het vlees in niet al te kleine stukken. Bestrooi het vlees met zout en peper. Strooi er de bloem overheen met eventueel wat knoflookpoeder. Meng alles goed door elkaar totdat het vlees een wit jasje heeft gekregen van de bloem.
2. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het vlees aan beide kanten bruin. Schep het vlees uit de pan.

3. Fruit de ui 2-3 minuten in het bakvet. Voeg er ook de spekblokjes bij. Bak 2 minuten.
4. Leg de runderlappen terug in de pan. Alles even goed op temperatuur brengen en dan blussen met het dubbel donker bier.
5. Giet de bouillon erover. Voeg de laurierblaadjes met de kruidnagels erin gestoken toe. Ook de jeneverbessen en takjes tijm. Eventueel ook nog takjes rozemarijn.
6. Breng alles tegen de kook aan en stoof daarna afgedekt circa 2 uur op een lage stand.

Na 2 uur;

7. Bak in een koekenpan met een heel klein beetje olijfolie de gesneden blokjes pastinaak totdat deze een knapperige bruinige buitenkant krijgen. Voeg de pastinaak toe aan het stoofvlees.
8. Doe olijfolie in de wok en bak op hoog vuur de pompoen en wortel. Voeg na ongeveer 2 minuten de bruine basterdsuiker toe. En laat deze kort karamelliseren. Voeg ook dit groentemengsel toe aan de stoofpot.
9. Besmeer de sneetjes brood dik met grove Limburgse mosterd en leg ze met de besmeerde kant op het vlees. Stoof nog 1 uur en schep dan het vlees en brood door elkaar zodat de jus bindt. Stoof nog 30 minuten, tot het vlees zacht is.
10. Verwijder de laurierblaadjes, kruidnagels en takjes tijm en rozemarijn. Het gerecht kan opgediend worden.

Deze stoofschotel past eigenlijk overal bij. Bijvoorbeeld gekookte aardappel, aardappelpuree of frieten. Maar ook heerlijk met brood of witte rijst. Of heerlijk te combineren met rodekool en appelcompote. Heerlijk met een glas speciaal bier.

Wijnliefhebbers kunnen in het gerecht ook het bier vervangen door rode wijn of glühwein. Als wijn tip bij de maaltijd past dan perfect een rijke en behaaglijke Chileense Cabernet Sauvignon.

Eet smakelijk

