

Jachtschotel

Ingredienten

750 gr magere runderlappen of sucadelappen

3 grote uien in stukken gesneden

1 kg kruimige aardappelen

75 gr boter

1 grote rode en 1 grote gele paprika

200 ml stevige rode wijn

1 blokje runderbouillon

3 kruidnagels

3 blaadjes laurier

zout en versgemalen zwarte peper

ca.200ml melk

2 grote goudrenetten

2 beschuiten of 3 eetlepels paneermeel

Bereidingswijze

snijd het vlees in dobbelstenen en marineer dit een nacht in de wijn.

aardappelen schillen wassen en in stukken snijden.

50 gr boter smelten en het vlees in ongeveer 3 porties aanbraden tot het een bruin korstje heeft.vlees uit de pan nemen.

uien en gesneden paprika's in ca 5-7 minuten bakken in het overgebleven vet.

vlees bij de gebakken uien en paprika's doen en de wijn van de marinade erbij schenken.

Voeg na ong. 3 minuten 200 ml heet water toe waarin een bouillontablet verkruid is.

Steek nu de kruidnagels in de laurierblaadjes en voeg ze aan het vlees toe.Laat nu het geheel 2 1/2 tot 3 uur op een laag vuur stoven.

Kook aardappelen met wat zout in ca. 20 minuten gaar,stamp ze fijn en voeg er de melk

bij en roer dit tot een gladde massa.

verwijder nu de laurierblaadjes.

Warm de oven voor op 220 graden (Heteluchtoven op 200 gr.)

Schil de goudrenetten verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine stukken.schep ze door de vleesmassa

Doe het geheel in een ovenschaal en verdeel er de puree gelijkmatig over.

Betrooi het geheel met de fijngemaakte beschuiten of wat paneermeel verdeel de rest van de boter er in kleine stukjes over.

Laat de jachtschotel in ca.30 minuten warm worden en gratineren.

Bijzonderheden

Heerlijk met een rode Bordeaux