

Draadjsvlees uit de roemertopf

Ingredienten

750 gram magere runderlappen
3 uien
1 prei
2 teentjes knoflook
750 gram wortelen
3 tomaten
2 laurierblaadjes
1 kopje rode wijn
1/4 liter bouillon
peper en zout naar smaak
olijfolie

Bereidingswijze

Zet de Roemertopf onder water.

Snijd de uien en fruit ze in een braadpan in de olie tot ze glazig zijn en pers de knoflook erboven uit. Snijd het vlees in blokjes. Schep de uien uit de pan en braad het vlees rondom bruin. Voeg peper en zout naar smaak toe. Snijd intussen de uien in ringen, de tomaten in partjes en maak de wortelen schoon en snijd ze in plakjes.

Haal de Roemertopf uit het water en doe alle ingrediënten in de pot. Schep alles door elkaar en zet de pot met het deksel erop in een koude oven. Braad het geheel op 200 graden in 2 ` 3 uur gaar.

Bijzonderheden

Als je het nat wat meer gebonden wilt hebben, kun je er het laatste uur een paar aardappelen in blokjes laten meegaren.