

Italiaans draadjessvlees

Ingrediënten

1 kg riblappen
een halve fles Italiaanse rode wijn
Een forse scheut balsamico azijn
1 venkel knol
5 tenen knoflook
2 uien
2 blaadjes laurier
1 rode paprika
1 gele paprika
1 blokje runderbouillon
peper en zout naar smaak
1 bloemige aardappel
Rozemarijn

Bereidingswijze

Braad de in dobbelsteentjes of reepjes gesneden riplappen aan.
Doe dit ook (los) voor de uien en knoflook. Houd die lekker grof, de tenen hoeven niet eens gesneden of geperst.
Gewoon, hup, in de pan.
Gooi die ingrediënten vervolgens samen in een braadpan.
Voeg wijn toe (langs de rand, zodat je niet koude wijn over het vlees giet).
Voeg de wederom grof gesneden venkelknol en paprika en de in blokjes gesneden aardappel en de laurier en rozemarijn toe. Vul af met water met een runderbouillonblokje, of natuurlijk zelfgetrokken bouillon.
Laat het een uur of 3 a 4 zachtjes koken, ondertussen af en toe kijkend of het niet droogkookt en of het vlees zacht is.
Voeg er tegen het eind een forse scheut balsamico azijn aan toe.
na afloop: zout en peper na smaak.

Bijzonderheden

De aardappel dient om het vocht te binden. De andere helft van de fles wijn kunt u gedurende het koken naar binnen werken.