

Stoofpot draadjesvlees a la Trapp

Ingredienten

1 kg rundvlees(Riblap of succadelap)
2 uien
2 flesjes trappist tripel
1 laurierblad
4 kruidnagels
5 jeneverbessen
100 gr magere spekreepjes
250 gr kleine champignons
1 eetlepel bloem
25 gr boter
zout
peper
olijfolie
1 glas rode wijn

Bereidingswijze

Snijd het rundvlees in blokjes van ong. 2 cm en marineer die 24 uur in een marinade van het trapistenbier de klein gesneden uien, een laurierblad,kruidnagels en jeneverbessen.zet dit afgedekt in de koelkast.

Nadat het vlees gemarineerd is haal het dan uit de marinade en zeef die.

Bak het vlees en de uien sameneses in 3 of 4 porties tot het rondom lichtbruin is en doe het dan in de stoofpan.Giet er de marinade erbij en laat het dan ong 3 1/2 uur op een laag pitje sudderen.

Kijk af en toe of het vlees nog onder het vocht staat en voeg anders wat bouillon toe.

Maak de champignons schoon en snijd ze in schijfjes. Haal nu het vlees als het gaar is uit de pan smelt de boter en meng die met de bloem en bind hiermee de jus.

Laat de jus wat afkoelen en doe het vlees er weer bij.Bak de champinonsschijfjes in de rest van de boter tot het vocht verdwenen is en doe ze op het laatste moment op het vlees met 1 glas rode wijn.

Bijzonderheden

Serveer bij het vlees aardappelschijfjes,salade en hele fijne sperciebonen. Drink eer een goed glas rode wijn bij.