

Draadjesvlees uit de rivierenstreek

Ingredienten

500 gram magere runder-ribblappen
2 grote uien
75 gram roomboter
peper en zout
2 el tomatenpuree
2 el bloem
0,5 ltr runderbouillon
scheut rode wijn
1 laurierblaadje
1 kruidnagel
1 rode paprika
scheutje koffieroom.

Bereidingswijze

De uien snipperen en in de helft van de roomboter fruiten.

Het vlees in kleine blokjes snijden.

De rest van de boter bij de uien doen en laten bruisen. Dan de blokjes vlees toevoegen en rondom bruin bakken.

Het vuur lager zetten en bloem, tomatenpuree, peper en zout toevoegen.

Al roerend de bouillon toevoegen, zodat het geheel langzaam gaat binden. Het laurierblaadje en de kruidnagel toevoegen.

Een scheut rode wijn toevoegen en het vlees met het deksel op de pan in 2,5 tot 3 uur laten garen.

Aan het einde de paprika in reepjes toevoegen en nog 15 minuten laten meesudder.

Voor het opdienen een scheutje koffieroom toevoegen en goed doorroeren. Eventueel laurier en kruidnagel verwijderen.

Bijzonderheden

De scheut rode wijn zorgt ervoor, dat het vlees lekker mals wordt. In plaats van de rode wijn kun je ook een paar eetlepels azijn gebruiken.

Lekker met rode kool en gekookte aardappelen.