

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr.hacheevlees of
runderlappen (op
kamertemperatuur) 500 gr.uien 2
th.l.rietsuiker 2 eetl.bloem 5
dl.runderbouillon van tablet 1
fl.leffe bruin of bruin bier 2
blaadjes laurier 2 kruidnagels 100
gr.margarine flinke scheut
olie(om te bakken) Peper en zout
2 sneetjes peperkoek in blokjes

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kerken: Ja
Vegetarisch: Nee



Ouderwetse hachee

Een heerlijke ouderwetse hachee die het lekkerste is om deze 1 dag tevoren te maken.

Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem(het beste is een gietijzeren pan)

Vorbereiding

Als het nodig is eerst het vlees in grote stukken snijden, uien schillen en grof snijden

Bereidingswijze

Margarine in de pan smelten en tegen de tijd dat de belletjes wegtrekken een flinke scheut olie erbij doen en goed heet laten worden. Ondertussen het vlees bestrooien met zout en peper. Vlees in de pan doen en ca. 5 min.goed doorbakken. Uien erbij doen met de rietsuiker en nog eens ca.3 min.doorbakken. Bloem erover strooien en goed doorroeren. De bouillon en het flesje bier even doorwarmen en voorzichtig bij het vlees gieten. De peperkoek erbij doen De kruidnagel in het laurierblaadje steken en erbij doen. Weer even goed doorwarmen en op een sudderplaatje zolang mogelijk laten garen.

Serveertips

Lekker met rode kool en een gekookte aardappel, Maar ook bij eigengemaakte frietjes