

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram sukadelapjes of
riblappen scheutje azijn of rode
wijn 2 plakken ontbijtkoek 1 ui
mosterd 1 laurierblaadje 3
kruidnagels peper zout
appelstroop

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

Draadjesvlees van Oma

Vaak is dit vlees gerecht de tweede dag nog lekkerder, dus maak gerust een dubbele portie! Bovendien zitten er in rundvlees behoorlijk wat eiwitten.

Bereidingswijze

Smeer het vlees in met wat zout, de peper en de mosterd en braad het aan beide zijden bruin. Voeg daarna wat water en een scheutje azijn of rode wijn toe. Je kunt in plaats van water en wijn ook enkel wijn, of een flesje ? bruin - bier gebruiken. Voeg de ui - in stukken gesneden - het laurierblaadje, de kruidnagel en een flinke schep appelstroop toe. Verkruimel tot slot de plakken ontbijtkoek boven de pan, deze geven een heerlijke smaak aan de jus en bindt het geheel. Laat het vleesmengsel stoven tot het gaar is. Dit duurt ongeveer twee uur, maar hoe langer je het laat staan op een héél zacht vuurtje hoe beter.

Serveertips

Gewoon met aardappels of met puree.

