

Ingrediënten

500 gram runderbraadlappen of hachee vlees ca 700 gram grote uien (dat zijn er een stuk of 3) 5 kruidnagels 2 laurierblaadjes 1 klontje boter bloem 1 blokje rundvleesbouillon 250 cl warm water 1 scheut azijn 1 flesje Grimbergen dubbel, of een ander donker biertje bloem zout peper

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hachee, recept voor Hollands stoofvlees

Hachee is zo'n echt hollands wintergerecht wat er altijd wel ingaat. Die kruidnagel uit de hachee kwam echter met de VOC mee uit de Molukken, dus het accent aan deze stoofpot is exotischer dan je zou denken. Moeilijk om klaar te maken is het niet. Integendeel. Je moet wel gedurende minimaal 3 uur af en toe even naar de pan kunnen kijken om in de gaten te houden of de hachee niet droogkookt.

Bereidingswijze

Snijd het hachee vlees in stukken. Doe in een kom flink wat bloem en meng dat met zout en peper. Haal het vlees door de bloem heen, zodat het rondom bedekt is met een wit laagje. Verwijder de schil van de uien en snijd deze in ringen. Smelt het klontje boter in de pan en schroei het vlees rondom dicht en bruin. Doe de uien in de pan, samen met de kruidnagels en de laurier. Roer het geheel even door en bak de uien glazig. Los het bouillonblokje op in het warme water. Voeg de bouillon toe aan het stoofvlees, samen met de azijn en het donkere biertje. Ik heb een flesje Grimbergen gebruikt, maar elk ander donker bier werkt ook. Zodra het geheel kookt zet je het op het allerlaagste pitje en stoof je het in dik drie uur gaar. De uien zijn dan tot een papje gekookt en de bloem zorgt ervoor dat de hachee mooi gebonden is. Breng de hachee op smaak met zout en peper. Lekker met rijst of een kruimige aardappel. Zo kom je de winter wel door! Om wat meer scherpte in de saus te brengen kun je een mespunt sambal toevoegen, maar echt nodig heeft de hachee dat niet.