

Ingrediënten voor 4 personen

700 g rib-runderlappen, in stukjes van 2 cm
50 g boter
5 kleine uien
2 flesjes bokbier (a 330 ml)
10 kruidnagels
2 stukjes foelie
3 laurierblaadjes
500 g knolselderij
300 g pandanrijst

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

Runderstoofschotel met kruidnagel en bier

U kunt dit gerecht 1 dag van tevoren bereiden. Warm het vlees op laag vuur en onder af en toe roeren op.

Vorbereiding

Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit op hoog vuur de boter in een braadpan. Voeg, als de boter niet meer bruist, het vlees toe. Bak het vlees op middelhoog vuur in 10 minuten rondom bruin. Snijd 4 uien in stukken, voeg ze toe aan het vlees en bak nog 5 minuten. Schenk het bier erbij. Steek de kruidnagels in de overgebleven ui en doe deze met de foelie en de laurierblaadjes bij het vlees

Bereidingswijze

Breng het geheel aan de kook, voeg peper en zout naar smaak toe. Leg een deksel op de pan en stoof het vlees op laag vuur 3 uur. Schil de knolselderij, snijd in blokjes van 2 x 2 cm en voeg ze toe. Laat het geheel nog 1 uur stoven. Kook na 3 1/2 uur de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat met de deksel op de pan nog even staan

Serveertips

Verdeel de rijst over de borden en schep het vlees ernaast

