

Ingrediënten voor 6 personen

1 kilo hertenvlees van de schouder 100 gram rookspek, in smalle reepjes 3 dl rode port 1 dl. rode wijn 2 dl. Herten of kalfsfond , lichtgezouten en warm 3 uien, gesnipperd 2 tenen knoflook, gesnipperd 1 handpeer, geschild, ontdaan van klokhuis en in achten gesneden 1 eetlepel tijmblaadjes 2 eetlepels bloem flinke snuf cayennepeper peper en zout boter

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



Hertenstoverij

Boterzacht vlees in een heerlijk zachte saus en het zoetje van de peer.

Hulpmiddelen

Oven

Vorbereiding

Wrijf het vlees stevig in met zout, peper en tijm en snijd het in stukjes. Doe het vlees in een schaal, meng port en wijn en schenk het mengsel over het vlees, laat 6 uur marineren op een koele plaats. Laat het vlees uitlekken, zeef en bewaar de marinade, en dep het droog met keukenpapier.

Bereidingswijze

Bak op zacht vuur de spekreepjes uit, schep het spek uit de pan en voeg een klontje boter toe, bak hierin de ui en knoflook op zacht vuur glazig, strooi er zout en peper over. Verwarm de oven voor op 90°C Meng bloem en cayennepeper. Laat de marinade tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Verhit boter in een ruime braadpan en bak het vlees aan beide kanten goudbruin, strooi er 2 eetlepels met cayennepeper gemengde bloem over en schep het vlees een paar maal om, giet eerst de fond erbij, roer alles om en schenk de (warme) ingekookte marinade erbij, breng aan de kook, voeg peer, spek, knoflook en uien toe en leg een goed sluitend deksel op de pan. Zet hem in de oven. Laat het vlees in ca. 5 uur zachtjes gaar worden. Laat afkoelen en een nacht rusten, warm de volgende dag op zacht vuur op.

Serveertips

Serveer met hete bliksem of aardappelpuree met wintergroente Het gerecht kan ook "bovenop" worden bereid maar met de ovenmethode wordt het vlees boterzacht zonder uit elkaar te vallen.