

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 kg magere riblappen - 1/4 liter
azijn - zout en versgemalen
peper - 2 laurierblaadjes - 4
kruidnageltjes - 8 jeneverbessen
- 1 theelepel gedroogde tijm - 100
g (braad)boter - 4 kleine of 2
grote uien - 1 flinke eetlepel
bruine basterdsuiker - 2 eetlepels
appelstroop - 3 plakken
ontbijtkoek

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Streekgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zoervleisch

Een typisch Limburgs stoofschotel veelal gemaakt voor Carnaval.

Hulpmiddelen

Grote glazen of roestvrijstalen kom koekenpan braadpan

Vorbereiding

Stap 1 Snijd het vlees in flinke blokken (of vraag de Keurslager dit te doen) en doe ze in een grote glazen of roestvrijstalen kom. Doe de azijn, wat zout en peper, de laurierblaadjes, de kruidnageltjes, de jeneverbessen en de tijm bij het vlees en schep goed om. Laat het afgedekte vlees minstens 8 uur of een hele nacht op een koele plaats rusten. Stap 2 Laat het gemarineerde vlees in een zeef of vergiet uitlekken en vang het vocht op. Meet 2 dl van het marinadevocht af (of vul het zonodig met water aan tot 2 dl). Dep de blokken vlees op keukenpapier droog.

Bereidingswijze

Verhit 25 gram boter in een grote koekenpan en laat de grof gesnipperde uien al omscheppend glazig fruiten. Verhit nogmaals 25 gram boter in de braadpan en bak het vlees in drie porties omscheppend op hoog vuur rondom bruin. Doe bij elke nieuwe portie weer wat boter in de pan. Schep de gefruite uien bij het vlees in de pan en doe er de suiker, de appelstroop, de grof verkruimelde ontbijtkoek en de marinade bij. Schep goed om en laat op laag vuur met een deksel op de pan 2-2,5 uur stoven. Proef of er nog zout en/of peper bij moet.

Serveertips

Lekker met gekookte aardappelen of bruin boerenbrood en groenten naar keuze