

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo hacheevlees of
sucadelappen (slager kan het
vaak wel snijden) 750 gram uien
750 ml runderbouillon (1 blokje) 4
laurierblaadjes 10 kruidnagels 1
el azijn 3 tl lichtbruine
basterdsuiker 1/2 tl komijnpoeder
1/2 tl kaneel

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

Hachee

Mijn recept voor hachee. Erg geliefd hier dus het proberen waard!

Vorbereiding

Uien en eventueel vlees snijden

Bereidingswijze

Boter verhitten in een grote Braadpan (eentje met een deksel) en het vlees aanbraden tot het rondom bruin is. Uien toevoegen met de peper en zout en nog even al roerend bakken. Dan alle andere ingrediënten toevoegen en het minstens 2 en half uur op laag vuur laten stoven met de deksel op de pan. Dan de laurier en kruidnagels eruit halen en zonder deksel de saus op wat hoger vuur laten indikken. Regelmatig roeren.

Serveertips

Traditioneel serveren met gekookte aardappelen en rode kool of maak een lekker rode kool stampot.