

Ingrediënten voor 4 personen

Ca. 1200 gram Riblappen 500 gram uien 250 gram rode uien 2 flesjes bruin bier (bv Leffe) Boter Kruidenmix voor hachee (verstegen) 2 eetlepels bloem(gezeefd) Runderbouillontablet Laurierblad 5 kruidnagels Eetlepel Azijn 2 Theelepels Honing Peper Zout

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

Hachee

Hartverwarmende hachee

Vorbereiding

Riblappen in niet te grote blokken snijden en in schaal doen. Vlees bestrooien met het kruiden mengsel voor hachee en dit even laten intrekken. Uien pellen,halveren en in ringen snijden

Bereidingswijze

Laat een klont boter bruin worden in een grote braadpan. Doe het vlees in de pan en braad dit een paar minuten aan alle kanten aan. Haal het vlees uit de pan en gooi het evt vocht wat in de pan achterblijft weg. Smelt wederom een klont boter in de pan en bak de uien met wat peper en zout tot ze mooi zacht en goudbruin zijn. Doe het aangebraden vlees bij de uien,verkruiemel er een runderbouillontablet door en warm het goed door. Voeg de gezeefde bloem onder goed roeren toe en laat dit even garen. Doe onder goed roeren het bier erbij,en evt nog wat water zodat het ui-vleesmengels net onder het vocht staat. Voeg de laurier,kruidnagels,honing en azijn toe en laat het geheel nu ca 3 uur op een laag vuur onder nu en dan roeren gaar stoven. Haal aan het einde van de kooktijd het laurierblad eruit,en als je ze kunt vinden de kruidnagels. Breng evt verder op smaak met peper en zout. Mocht je hachee nu wat aan de dunne kant zijn kun je hem evt nog wat dikker maken met allesbinder.

Serveertips

Hutspot Aardappelpuree en rode kool