

Ingrediënten voor 4 personen

2 grote uien 50 gr boter of
margarine 800 gr hacheevlees /
riblappen 3 eetlepels bloem
500 ml runderbouillon 2 eetlepels
rode wijnazijn snuf paprikapoeder
2 blaadjes laurier 4 kruidnagels
1 theelepel suiker

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

Hachee basisrecept

Meerdere dagen van gegeten, goed recept.

Hulpmiddelen

Braadpan Snijplank en keukenmes

Bereidingswijze

Snijd het vlees in stukken van ca 3 cm. Laat de boter of margarine smelten in een (braad)pan. Voeg het vlees toe en bak rondom aan. Hak de uien en voeg toe aan het vlees. Breng het vlees op smaak met een snuf paprikapoeder. Voeg dan de bloem toe en schep er doorheen. Voeg de rode wijn azijn toe en de suiker. Giet daarna de bouillon erbij en roer goed door. Doe de blaadjes laurier en de kruidnagels erbij (steek de kruidnagels in de blaadjes laurier om ze niet kwijt te raken) en kook de hachee in 3 uur gaar en zacht met de deksel op de pan. Haal de laatste 30 minuten de deksel eraf om de saus wat te laten indikken. Mocht de hachee te dik worden kun je er een beetje water aan toe voegen. Verwijder voor het eten van de hachee de blaadjes laurier en kruidnagels.

Serveertips

Geserveerd met rode kool en patat of aardappelpuree.