

Ingrediënten voor 4 personen

1.1/2 kg in dobbelstenen gesneden geitenvlees (of lamsvlees of hertenvlees) zonder bot, 3 el olijfolie, 3 teentjes knoflook, 500 ml rode wijn, 300 ml water, 2 tl mosterdpoeder, 2 tl korianderpoeder, 2 tl komijnpoeder, 250 g gehalveerde gedroogde vijgen, (evt. 200 g gedroogde abrikozen), zout

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

Rebekka's stoofpot (geitenvlees)

Oorspronkelijk recept uit de tijd van de bijbel. Het verhaal van Rebekka's stoofpot is te lezen in Genesis 27:6-9. Zie ook het artikel 'Weinig lam en geit nog minder' op de pagina van bianca_b of sub-community boonstra_ja_en_b. Waarschijnlijk heeft Rebekka de geitjes volgens dit recept bereid met vijgen en wijn (of een soortgelijk recept). Eventueel kan het geitenvlees vervangen worden door lamsvlees of hertenvlees

Bereidingswijze

Snijd het vet van het vlees. Bak de dobbelsteentjes vlees in een Braadpan aan alle kanten bruin in olijfolie. Knijp de knoflook fijn in de pers en laat het de laatste 2-3 minuten meebakken met het vlees. Voeg wijn, water, mosterd, kruiden en vijgen toe. Breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 2 uren stoven (grote stukken lamsvlees ook 2 uren, kleine stukken lamsvlees en hertenvlees 90 minuten). Voeg zout naar smaak toe.

Serveertips

Serveren met gekookte gerst of gierst, of bulghur, een salade van waterkers en rozijnenkoek. Het recept voor rozijnenkoek staat bij mijn recepten onder 'banket'.