



Sauerbraten met rodekool

Rijnlandse gemarineerde rundstoofpot, dagen vooraf ingelegd in azijn en kruiden, met een zoetzure saus gebonden met peperkoek. Klassiek geserveerd met rodekool.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	180'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1,2 kg runderbrad of runderbradstuk
- 500 ml rode wijnazijn
- 500 ml water
- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 laurierblad
- 5 kruidnagels
- 10 peperkorrels
- 1 el suiker

3 el zonnebloemolie
60 g peperkoek (kruidkoek)
2 el rozijnen
zout en peper
1 pot rodekool (720 ml) of zelfgemaakt

Bereidingswijze

1. Snijd 1 ui en 1 wortel grof. Meng in een kom de azijn, water, laurier, kruidnagels, peperkorrels en suiker. Leg het vlees erin met de groenten en marineer afgedekt 2 tot 3 dagen in de koelkast, dagelijks keren.
2. Haal het vlees uit de marinade en dep goed droog. Zeef de marinade en bewaar het vocht. Kruid het vlees met zout en peper.
3. Verhit de olie in een braadpot en braad het vlees rondom bruin, ongeveer 8 minuten. Voeg de resterende gesnipperde ui en wortel toe en bak 5 minuten mee.
4. Giet ongeveer 500 ml van de marinade erbij, breng aan de kook, dek af en stooft zachtjes 2,5 tot 3 uur tot het vlees mals is.
5. Haal het vlees eruit en houd warm. Zeef het stoofvocht, brokkel de peperkoek erin en laat op laag vuur 10 minuten binden tot een gladde saus. Roer de rozijnen erdoor en proef bij met zout.
6. Snijd het vlees in plakken, nap met de saus en serveer met warme rodekool.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)