



Sauerbraten met rodekool

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	180'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

1,2 kg runderschouder of runderbraadstuk
500 ml rode wijnazijn
500 ml water
2 uien
2 wortelen
1 laurierblad
5 kruidnagels
10 peperkorrels
1 eetlepel suiker

3 eetlepels zonnebloemolie

60 g peperkoek

2 eetlepels rozijnen

zout en peper

700 g rodekool (pot of zelfgemaakt)

Bereidingswijze

- 1.** Snijd 1 ui en 1 wortel grof. Meng in een grote kom de rode wijnazijn, het water, de laurier, de kruidnagels, de peperkorrels en de suiker. Leg het vlees erin samen met de grofgesneden groenten. Dek af en laat 2 tot 3 dagen marineren in de koelkast. Keer het vlees dagelijks.
- 2.** Haal het vlees uit de marinade en dep het goed droog met keukenpapier. Zeef de marinade en bewaar het vocht. Kruid het vlees rondom met zout en peper.
- 3.** Snijd de resterende ui fijn en snijd de resterende wortel in kleine stukjes. Verhit de olie in een zware braadpot op middelhoog vuur. Braad het vlees rondom goudbruin aan, ongeveer 8 minuten in totaal. Haal het vlees uit de pot.
- 4.** Voeg de gesnipperde ui en de wortelstukjes toe aan het braadvet en bak 5 minuten op middelhoog vuur tot ze licht gekleurd zijn. Leg het vlees terug in de pot.
- 5.** Giet 500 ml van de gezeefde marinade over het vlees. Breng aan de kook, dek de pot af en laat zachtjes stoven op laag vuur gedurende 2,5 tot 3 uur, tot het vlees goed mals is.
- 6.** Haal het vlees uit de pot en houd warm onder aluminiumfolie. Zeef het stoofvocht in een steelpan. Brokkel de peperkoek fijn boven het vocht en laat 10 minuten zachtjes inkoken op laag vuur terwijl u regelmatig roert, tot een gladde, gebonden saus ontstaat. Roer de rozijnen erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- 7.** Verwarm ondertussen de rodekool in een aparte pan. Snijd het vlees in mooie plakken en lepel de saus erover. Serveer meteen met de warme rodekool.

Tip

Hoe langer het vlees in de marinade ligt, hoe dieper de smaak. Drie dagen marineren geeft het beste resultaat. Gebruik bij voorkeur een zware gietijzeren braadpot voor een gelijkmatige stoomhitte.

Lekker met

Aardappelknoedels of gekookte aardappelen passen uitstekend bij dit gerecht.

Dranktip

Kies een stevige Duitse rode wijn zoals een Spätburgunder, of een fruitige Belgische dubbel om de zoetzure smaken te begeleiden.

Ontdek meer recepten op kookpot.be