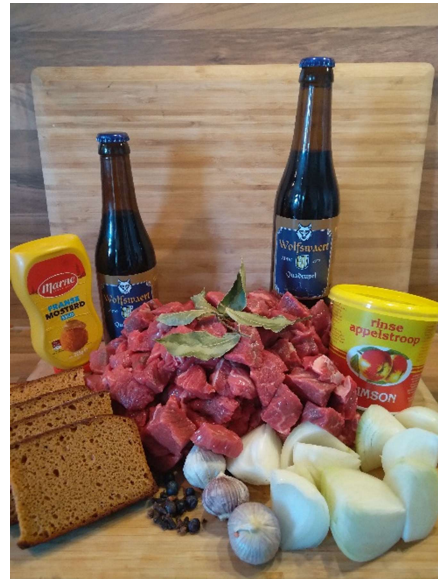




Recept Wolfswaert Quadrupel bier stoofvlees (8 personen)

- 2 kilo rundvlees
- 4 grote uien
- 4 tenen knoflook
- 2 flesjes Wolfswaert Quadrupel bier (30 cl)
- 2 takjes verse tijm
- 3 eetlepels appelstroop
- 6 kruidnagels
- 6 jeneverbessen
- 4 laurierbladeren
- 2 eetlepels mosterd
- Scheut natuurazijn
- Peperkorrels (naar smaak)
- Runderbouillon (2 blokjes)
- Ontbijtkoek (6 plakjes)
- Olijfolie/boter



Slowcooker (sc):

Snijd het rundvlees in blokjes. Snijd de uien en de knoflook fijn.

Bestrijk de binnenzijde van de sc met olijfolie. Onderop leg je de uien. Hier bovenop het vlees. Laat in het midden een gat ter grootte van een appel. Het gat vul je met de appelstroop, bouillonblokjes (verkruid), (geperste) knoflook, kruidenbultje gevuld met de kruidnagels, laurierblaadjes, peperkorrels, tijm en jeneverbessen. Doe een flinke scheut natuurazijn over het vlees; dit om het vlees zachter te maken. Bestrijk de ontbijtkoek met de mosterd en leg deze met de mosterd naar beneden bovenop het vlees. Giet het bier rustig over de ontbijtkoek. Niet roeren, geen extra water toevoegen. 8 uur op low.

Braadpan:

Fruit de knoflook en uien in de olijfolie/boter in de pan. Braad daarna het vlees erbij lekker bruin.

Blus af met 500 ml water. Voeg het kruidenbultje (laurier, peperkorrels, tijm, kruidnagels, jeneverbessen), appelstroop, bouillonblokjes (verkruid) toe. Doe een flinke scheut natuurazijn over het vlees; dit om het vlees zachter te maken. Bestrijk de ontbijtkoek met de mosterd en leg deze met de mosterd naar beneden bovenop het vlees. Giet het bier rustig over de ontbijtkoek.

Laat 6 tot 8 uur sudderen. Af en toe roeren, laat het niet droog koken.

Heerlijk met vers gesneden/gebakken frieten en natuurlijk een heerlijk Wolfswaert biertje ;)

EET SMAKELIJK EN GENIET ER VAN !

