

Hachee uit de römertopf

Hachee is een traditioneel stoofgerecht op basis van blokjes vlees. Dit recept wordt bereid met de römertopf in de oven.

Bereidingstijden: Totaal: 3 uur; Voorbereiding: 20 minuten; Baktijd: 15 minuten; Oventijd: 2,5 uur

Hulpmiddelen: römertopf, koekenpan met dikke bodem, oven, plastic zak

Ingrediënten 2 personen

50 gram	bloem
naar smaak	zout
naar smaak	peper
700 gram	hacheevlees (runder-, rib- of sucadelappen)
3 stuks	grote ui
0,5 liter	vleesbouillon (van een blokje)
1 eetlepel	appelstroop
3 eetlepels	rode wijn azijn
2 stuks	laurierblaadjes
2 stuks	kruidnagels
1 plak	ontbijtkoek (2 centimeter dik)

Vorbereiding

1. Laat de römertopf in een bak water volzuigen gedurende 20 minuten.
2. Laat het vlees op kamertemperatuur komen en dep de blokjes droog met keukenpapier.
3. Snijd het hacheevlees in blokjes.
4. Snijdt de uien in grove stukken.
5. Snijdt de ontbijtkoek in dobbelsteentjes.
6. Maak de vleesbouillon (als je een blokje gebruikt).

Bereidingswijze

1. Doe de **bloem** met wat **zout** en **peper** in een plastic zak, voeg de blokjes **hacheevlees toe** en schud tot ze rondom met de bloem zijn bedekt
2. Verhit de **roomboter** in een koekenpan met een dikke bodem en laat het hacheevlees op hoog vuur omscheppend kleuren.
3. Zet de römertopf even op de kop om uit te lekken. schep daarna de vleesblokjes erin.
4. Laat de **uien** in het braadvet kleuren.
5. Maak de **vleesbouillon** volgens de aanwijzing op de verpakking.
6. Blus af met de vleesbouillon en roer er de **appelstroop**, **rode wijnazijn**, **laurierblaadjes**, **kruidnagels** en wat **zout** en **peper** door.
7. Giet het kokende vocht in de römertopf en zet deze met het deksel erop in een koude oven.
8. Stel de oven in op 200°C.
9. Kijk af en toe of het vlees nog onder het vocht staat, Eventueel vocht toevoegen.
10. Na 2 uur de **ontbijtkoek** erdoor mengen en nog een half uur in de oven op 175°C.
11. Haal de römertopf uit de oven, vis de laurierblaadjes en de kruidnagels eruit (als je die nog kan terugvinden).

Extra informatie

- Lekker meet aardappelpuree.
- Hacheevlees wordt gesneden van de onderrib van het rund. Het vlees heeft een best lange bereidingstijd nodig om lekker gaar en zacht te worden. Eerst moet je het vlees dicht schroeien en daarna 150- 180 minuten laten stoven.

Bron van het originele recept: ?

Bereid: Ja, meerdere malen.