



Meesterkok Rene Ticheaar

Rene's kalfssukade gestoofd met Pieck Quadrupel van Stadsbrouwerij De 3 Snoeken

Ingrediënten

- 1 kg kalfssukade
- 1 ui, grof gesneden
- 1 kleine wortel, in stukken
- 2 stengels bleekselderij, in stukken
- 4 tenen knoflook, gekneusd
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 laurierblad
- 3 kruidnagels
- 2 flesjes 'Stadsbrouwerij De 3 Snoeken - Pieck Quadrupel'
- Bruine kalfsfond (voldoende om bijna te bedekken)
- 1 eetlepel aardappelzetmeel
- 2 eetlepels koud water
- Zout en peper
- Boter of olie om te bakken

Bereiding

1. Dep de kalfssukade droog en kruid licht met zout en peper
2. Verhit boter of olie in een zware stoofpan en bak het vlees rondom mooi bruin
3. Voeg de ui, wortel en bleekselderij toe en bak deze kort mee tot ze licht kleuren
4. Voeg knoflook, tijm, rozemarijn, laurier en kruidnagels toe
5. Blus af met het Pieck bier en laat bijna volledig inkoken
6. Voeg de bruine kalfsfond toe tot het vlees net niet helemaal onderstaat
7. Leg het deksel op de pan en laat het geheel op zeer laag vuur zacht stoven tot het vlees botermals is (± 2½-3 uur)
8. Haal het vlees uit de pan en laat het afkoelen
9. Zeef de jus, breng opnieuw aan de kook en laat inkoken tot de gewenste smaak en binding
10. Bind de jus indien nodig met het aardappelzetmeel, aangemaakt met koud water
11. Snijd het afgekoelde vlees in plakken en warm deze rustig op in de jus

heerlijk met aardappelpuree, pastinaakcrème of knolselderij, en uiteraard een goed glas Pieck Quadrupel om de smaak van dit heerlijke gerecht te versterken.

Eet smakelijk!