

Recept: Reewildstoofpotje met rode wijn



Een heerlijk wildstoofpotje met mals reevlees, gestoofd in rode wijn met groenten en kruiden. Perfect voor een koude winteravond.

Bron: Wildax.be



Aantal personen: 4 pers



Tijd: 180 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 20 personen

<input type="checkbox"/> Stoofvlees van ree	800 g	in blokjes	4000g
<input type="checkbox"/> Uien	2	grof gesnipperd	10
<input type="checkbox"/> Wortels	2	in dikke schijven	10
<input type="checkbox"/> Stengels selder	2	in stukjes	10
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 tenen	fijngesneden	10 teen
<input type="checkbox"/> Spekblokjes	200 g		1000 g
<input type="checkbox"/> Bloem	2 el		10 el
<input type="checkbox"/> Rode wijn	400 ml	krachtig	2000 ml
<input type="checkbox"/> Wildfond	300 ml		1500 ml
<input type="checkbox"/> Laurierblaadjes	2		1
<input type="checkbox"/> Tijm	3 takjes		10 takjes
<input type="checkbox"/> Jeneverbessen	1 tl	licht geplet	2 tl
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	1 el		10 el
<input type="checkbox"/> Koude boter	1 klont	voor afwerking	
<input type="checkbox"/> Champignons	150 g	gebakken in boter	750 g
<input type="checkbox"/> Ontbijtkoek met mosterd	2 sneetjes		

Bereidingswijze

Vorbereiding

- Haal het vlees 30 minuten vooraf uit de koelkast.
- Kruid royaal met zout en zwarte peper.
- Haal het vlees licht door de bloem - dit zorgt voor binding.

Aanbraden

- Verhit een stoofpot met boter of olie.
- Bak het vlees in porties stevig bruin aan.
- Haal het vlees eruit en zet apart.

Groenten

- Bak de spekblokjes tot ze licht goud zijn.
- Voeg uien, selder en wortel toe en bak 5-7 minuten.
- Voeg knoflook en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.

Blussen en Stoven

- Giet de rode wijn in de pot en schraap de aanbaksels los.
- Laat 2-3 minuten doorkoken zodat de alcohol verdampt.
- Voeg het vlees weer toe met wildfond, laurier, tijm en jeneverbessen.
- Breng naar een zacht pruttelend vuur en laat 2 tot 3 uur sudderen tot het vlees boterzacht is.

Afwerking

- Vis laurier en tijm eruit.
- Roer een paar eetlepels Luikse siroop door de saus
- Voeg gebakken champignons toe.
- Bind de saus met ontbijtkoek, bestreken met mosterd