



Door Robert
RobertZ Dining

Guur weer, wind, sneeuw, kou. Dé tijd om weer eens een serieuze pot wildstoof te maken voor familie en vrienden. Wat voor vlees je daarvoor wilt gebruiken mag je zelf bepalen, de een kiest voor hert, een ander voor wild zwijn, maar het mag ook iets exotischer zijn zoals kangoeroe of struisvogel. Allemaal super lekker en met onderstaand recept ook nog eenvoudig. Geduld is zeker bij dit gerecht wel een schone zaak. Heerlijk met aardappeltjes in de schil gekookt of gebakken, maar friet mag ook. Of rijst. Echt. Doe wat je lekker vindt, bij dit recept past alles! Tip: zet de afzuigkap uit. Je huis ruikt heerlijk! Houd er dan wel rekening mee dat je je huisgenoten af en toe uit de keuken moet meppen... die lucht, mjammmie!

Bereiding:

- Snijd vlees, groenten en ontbijtkoek grof in blokjes en reepjes, snijd het vlees wel wat groter dan de groenten.
- Smelt de boter in een grote, liefst gietijzeren pan en bak het vlees al roerend goed bruin, pas op dat de boter niet verbrandt. Zout en peper mogen er al bij.
- Zet het vuur nu op een pruttel stand en doe bouillon en bier erbij. Even mengen.
- Laat minimaal 1 uur rustig stoven met de deksel op de pan.
- Na 1 uur, open het deksel, en voeg alle groenten toe en indien nodig wat water erbij.
- Na weer een uur controleren, nu mag ook de ontbijtkoek, de speculaaskruiden, de currysaus en de laurier erbij.
- Laat lekker een paar uur pruttelen, roer en controleer tussentijds het vochniveau tegen aanbranden. Inkoken is goed, aankoken op de bodem niet.
- Serveer in diepe kommen met aardappeltjes, friet of rijst apart.

Nu mag iedereen aanvallen: heerlijk!



Benodigheden:

- circa 700 gram wild naar keuze.
(Vaak heeft de poelier wel een leuke aanbieding voor je als je hem vertelt over dit recept. Echt!)
- 200 gram ontbijtkoek
- 50 gram roomboter (olie of braadolie mag ook, maar boter is lekkerder!)
- 2 blokjes runderbouillon in 100 ml water opgelost
- 1 grote rode ui
- 2-3 grof gehakte winterpeen
- 250 gram kastanjechampignons
- 1 flesje winter bockbier
- 20 ml currysaus
- 1 lepel gemengde kruiden
(rozemarijn, tijm, oregano)
- paar takjes peterselie
- 2-3 laurierbladen
- eventueel een eetlepel speculaaskruiden
- verse peper en zout naar smaak

Lekker thuis koken