

Sauerbraten met suddervlees

Aantal personen: 4

300 milliliter rode wijn

150 milliliter rode wijnazijn

2 laurierblaadjes

4 kruidnagels

1 ui, in stukken

250 gram winterwortels geschraapt, gehalveerd en in blokjes.

400 gram runder braadlappen

Pancoating

$\frac{1}{2}$ eetlepel speculaaskruiden

2 appels geschild en in stukken gesneden

Azijn

Vershoudfolie

Aluminiumfolie

Breng voor de marinade de wijn met de azijn, laurier en kruidnagels, ui en winterpeen aan de kook en laat 10 minuten koken. Laat vervolgens afkoelen.

Doe het vlees in een schaal en schenk de marinade erover. Dek de schaal af met Vershoudfolie en laat een nacht in de koelkast marineren.

Dep het vlees de volgende dag droog met keukenpapier en bewaar de marinade. Verhit de pancoating in een braadpan en bak het vlees 5 minuten. Keer halverwege, voeg de marinade toe en laat op zeer laag pitje 1 $\frac{1}{2}$ uur garen. Neem het vlees uit de pan en dek af met aluminiumfolie.

Zeef de marinade en laat op hoog vuur in ca 5 minuten tot de helft inkoken. Voeg de appel toe en de speculaaskruiden en laat de saus nog 15 minuten op laag pit koken en binden. Breng op smaak met peper, zout en azijn. Schenk dit over het vlees. Lekker met rijst en spitskool.

