



ZOERVLEISJ (Limburgs Zuurvlees)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 12 minuten + 15 voorbereiden + 3 uur stoven

Ingrediënten:

- **1 kilo rundvlees (sukade of riblappen), in grove stukken**
- **2 tenen knoflook**
- **4 geplette jeneverbessen**
- **2 eetlepels donkere basterdsuiker**
- **2 grote uien, in ringen**
- **50 gram boter of reuzel**
- **250 ml natuurazijn (liefst milde)**
- **300 ml hete runderbouillon**
- **3 el appel- of perenstroop**
- **3 laurierblaadjes**
- **6 kruidnagels**
- **1 tl zwarte peperkorrels**
- **1 el mosterd**
- **2-3 plakken ontbijtkoek, verkruimeld**
- **1 tl zeezout, of naar smaak**
- **1½ tl versgemalen zwarte peper, of naar smaak**
- **frituurolie**
- **750 gram Vlaamse friet (vers of uit de diepvries)**

Bereiding:

- Voeg in een ruime kom het vlees, knoflook, jeneverbessen, kruidnagels, 4 eetlepels van de azijn en basterdsuiker en meng het goed door elkaar.
- Voeg naar smaak peper en zout toe en meng nogmaals door elkaar.
- Dek de kom af met vershoudfolie en plaats deze minimaal 12, maar liever 24 uur in de koelkast om te marinieren.
- Verhit op middelhoog vuur 50 gram boter in een braadpan met dikke bodem.
- Bak de stukjes rundvlees in porties aan alle kanten bruin en zet even apart.
- Voeg de resterende 50 gram roomboter toe aan de pan en fruit de gesnipperde uien 5 minuten tot ze glazig zijn.
- Voeg het vlees toe en bak deze nog 1 minuut mee.
- Blus af met de rest van de azijn en de hete bouillon.
- Voeg laurierblad, 1 theelepel peperkorrels en mosterd toe.
- Breng het geheel aan de kook en draai dan het vuur laag.
- Sluit de pan af met een deksel en laat het vlees op laag vuur 3 uur sudderen totdat het lekker zacht is en uit elkaar valt
- Roer de stroop en verkruimelde ontbijtkoek erdoor om de saus te binden en een zachte zoetheid te geven.
- Laat nog eens 20 minuten sudderen.
- Breng het zoervleisj op smaak met zout en peper.
- Bak de frieten volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verdeel het friet over borden en schep er een lekkere portie zoervleisj over.
- Serveer met een lekkere frisse salade.

Smaekelik ete!

Eetsmakelijk!

05-12-2025