



Hoofdgerechten

## Hertenstoofvlees met bier en peperkoek

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 kilogram hert (stoofvlees)  
1 pastinaak (geschild en in stukjes)  
3 stengels bleekselderij (in stukjes)  
2 wortelen (geschild en in stukjes)  
2 lookteentjes (fijngesneden)  
3 uien (fijngesneden)  
33 centiliters bruin bier (vb. Gouden Carolus)  
2 eetlepels roomboter  
2 plakjes peperkoek  
4 deciliters wildfond  
2 eetlepels bloem  
1 handvol tijmtakje  
1 rozemarijntakje  
2 laurierblaadjes  
8 jeneverbessen  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150 °C. Dep het vlees goed droog en bestrooi vervolgens met peper en zout.

Smelt de helft van de roomboter in een diepe braadpan met deksel die ook in de oven mag (het liefst een gietijzeren pan). Bak hierin de helft van het vlees rondom rond mooi bruin. Schep uit de pan en voeg de rest van de boter toe.

Bak vervolgens de rest van het vlees op dezelfde manier. Schep ook uit de pan. Bak nu de uien, knoflook, wortels, pastinaak en bleekselder aan in dezelfde pan tot de groenten lichtjes beginnen te karamelliseren.

Voeg het vlees opnieuw toe en bestrooi met de bloem. Roer goed om en laat even aanbakken. Let op, deze stap van het aanbakken is zeer belangrijk, anders krijgt je vlees een bloemige smaak.

Voeg het bier, de wildfond, de laurierblaadjes, de jeneverbessen, de tijm, de rozemarijn en de peperkoek toe. Doe het deksel op de pan en breng aan de kook. Zet de pan met gesloten deksel vervolgens in de voorverwarmde oven en laat minstens vier uur garen. Roer af en toe om.

# Keukenbenodigdheden

Oven

