

Ingredienten

1500 gram Sucadelappen (of elk ander touwtjesvlees)
75 gram échte boter (een half pakje) + wat olie
750 ml Speculator Bier (één fles) of ander donker bier
De standaard kruiden, maar met mate
3 kruidnagelen (op 1500 gram vlees)
2 laurierbladeren (op 1500 gram vlees)
1 grote ui
1 winterwortel
1 teentje knoflook (eventueel)

Bereiding

De verhoudingen lijken het geheim te zijn: 1500 gram vlees op 750 cc speculator (verhouding 2 op 1). De échte boter en de matige kruiden laten de speculator-smaak tot zijn recht komen. Gebruik vooral touwtjes-vlees met een vet-randje. Dit geeft een minder droog eindresultaat. Laat de hele stoofpot minimaal 2 uur stoven, 3 uur is ideaal, 4 uur is iets te lang.

Snijdt het vlees in gelijke moten c.q. hapklare brokken. Laat vooral het vet eraan zitten.

Bestrooi het vlees normaal / matig met peper en zout, liefst vers uit de molen.

We gebruiken overal matig kruiden om de smaak van de Speculator tot zijn recht te laten komen.

Zet een flinke stoofpan op (blauw-emaille of gietijzer), op de laagste pit, op matig tot laag vuur, met ruim olie.

Gooi hierin de ui, de wortel, de knoflook, de 2 laurierbladeren en de 3 kruidnagelen. Laat dit alles rustig aan de pruttel komen in ± 10 minuten.

Maak ondertussen de (échte) boter flink heet en bruin in een koekenpan en voeg een scheut olie toe om het verbranden van de boter te voorkomen. Bak het vlees in 2 á 4 minuten aan en laat het nog even doorbakken op matig vuur in 4 á 8 minuten.

Met 1500 gram vlees moet dit 2 keer herhaald worden. Gebruik bij elke "charge" de helft van de boter.

Kieper de hele inhoud van de koekenpan (vlees en vet) in de stoofpan. Maak het aanbaksel in de koekenpan los met een kopje warm water en een vork op matig vuur; dit zijn extra smaakstoffen. Kieper dit ook in de stoofpan, herhaal 2x indien nodig.

Als alles in de stoofpan zit: Voeg één héle fles Speculator toe (750 cc op 1500 gram vlees).

Laat de hele stoofpot aan de pruttel komen op laag / matig vuur. Zet het vuur laag.

Stooftijd: 2 uur minimaal, 3 uur optimaal, 4 uur maximaal.

Ik was iets vergeten, maar dat is wel héél belangrijk:

Beslist serveren met een smeuije aardappelpuree - vanwege het kuiltje voor de zalige jus (dat is ook een aliteratie).

Gewoon uit een pakje, maar gebruik 50 á 100% melk i.p.v. water en maak het smeuij met een flinke klont boter. Peper, zout, knoflook en nootmuskaat kan hierbij worden toegepast, maar alles

met mate. Groenten naar keuze, maar rode kool met wat zure appeltjes is ideaal qua contrast met de zware jus.