Hoofdgerechten / Frankrijk

In wijn gestoofde korte ribben van rundvlees

Korte ribben van rundvlees met been, dichtgeschroeid tot een mahoniehouten korst, vervolgens ondergedompeld in een volle fles rode wijn en langzaam in een lage oven laten staan totdat het collageen oplost in een zijdezachte rijkdom en het vlees met een aanraking van een lepel van het bot glijdt.

Tijd 285 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1800 g Rundvlees shortribs met been (Engelse snit)
- ☐ 5 g Zwarte peper, grof gemalen
- ☐ 200 g Gele ui, grof gesneden
- ☐ 100 g Selderijstengels, grof gesneden
- ☐ 40 g Tomatenpuree
- ☐ 500 g Rund- of kalfsbouillon
- ☐ 18 g koosjer zout
- ☐ 30 g Neutrale olie (druivenpit of koolzaad)
- ☐ 150 g wortel, grof gesneden
- ☐ 30 g teentjes knoflook, gebroken
- ☐ 750 g Volle rode wijn (Syrah of Cabernet)
- ☐ 15 g Bouquet garni (tijm, laurier, rozemarijn, peterselie)

Zo maak je het.

01 Dep elke korte rib volledig droog met keukenpapier; al het vocht aan het oppervlak zal stomen in plaats van schroeien. Kruid aan alle zes kanten agressief met koosjer zout en grove zwarte peper en druk de kruiden in het vlees. Laat het minstens 30 minuten op kamertemperatuur rusten, of zout de dag ervoor en zet het een nacht onafgedekt in de koelkast voor diepere kruiden en een droger oppervlak (dat beter schroeit). Verwarm de oven voor op 160 C (325 F).

02 Verhit een grote Nederlandse oven of zware braadpan op hoog vuur. Voeg de olie toe en verwarm tot het rookt. Werk in batches van twee of drie ribben tegelijk – doe de pan nooit vol – schroei elke rib aan alle vier de vleeszijden en de twee botuiteinden. Laat elke kant 3 tot 4 minuten ongestoord contact maken met de pan voordat u hem omdraait. Totale aanbraadtijd per batch: 15 tot 18 minuten. Leg de aangebraden ribben op een bord. Maak de pot niet schoon; de fond is van cruciaal belang.

03 Zet in dezelfde pot met alle opgehoopte fond het vuur laag. Voeg de ui, wortel en selderij toe. Laat 8 minuten koken, af en toe roeren en de bruine stukjes van de bodem schrapen, tot de groenten diep zacht zijn en bruin beginnen te worden. Voeg de knoflook toe en kook nog 1 minuut. Duw alles naar de zijkanten en voeg de tomatenpuree in het midden toe. Kook de pasta 2 tot 3 minuten tot deze donker wordt van rood naar steenbruin (pinçage). Roer de groenten erdoor.

04 Giet de hele fles rode wijn erbij. Breng aan de kook en schraap elk donker stukje van de bodem van de pan. Laat de wijn op middelhoog vuur tot de helft inkoken (ongeveer 15 minuten) totdat de geur van rauwe alcohol is weggebrand en de vloeistof naar donker fruit en structuur ruikt in plaats van naar azijn. Voeg de runderbouillon en het 'bouquet garni' toe.

05 Leg de aangebraden korte ribben in de wijnbasis, met de botkant naar beneden. Ze moeten voor minstens tweederde onder water staan; voeg meer bouillon of water toe als dat niet het geval is. Voeg het boeket garni toe. Breng aan de kook op de kookplaat, dek af met een goed sluitend deksel en plaats het in de voorverwarmde oven op 160 C (325 F). Stoof gedurende 3 tot 3,5 uur en draai de ribben halverwege een keer. Ze zijn klaar als het vlees volledig van het bot is gescheiden en een spies of caketester er zonder enige weerstand doorheen gaat.

06 Leg de ribben op een warm bord, losjes afgedekt met folie. Zeef de stoofvloeistof door een fijnmazige zeef in een brede pan en druk de gebruikte groenten aan om elke druppel eruit te halen. Breng het geheel krachtig aan de kook en laat het inkoken tot de saus netjes met een lepel bedekt is en een gelakte uitstraling heeft – doorgaans in 15 tot 20 minuten met de helft tot tweederde verminderd. Zout aanpassen. Schep de glanzende saus over de ribben en serveer onmiddellijk, of laat de ribben een nacht in de gezeefde saus in de koelkast rusten (ze worden de volgende dag beter opgewarmd).

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / braised-short-ribs