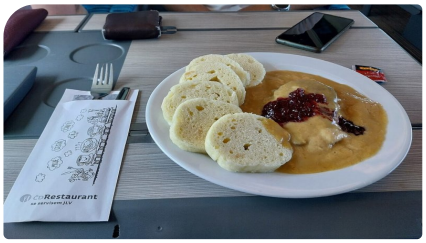
Hoofdgerechten / Tsjechië

Svíčková na smetaně



Rundvlees in een puree van wortelgroenten met room, geserveerd met dumplings, bosbessensap en citroen.

Tijd 190 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Ossenhaas of bovenvlees
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 150 g Peterseliewortel
- ☐ 250 ml Dubbele room
- ☐ 1 el piment, tijm, laurier
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 80 g Gerookt spekvet — voor het reuzel
- ☐ 200 g Knolselderij
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 3 eetlepels wijnazijn
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ Vossenbessensaus — naar wens

Zo maak je het.

01 Reuzel het rundvlees met langs de nerven gelegde reepjes gerookt vet. Begraaf het in de geraspte wortels met de kruiden en azijn en zet het een dag in de koelkast.

02 Droog het vlees en bak het aan alle kanten bruin in boter. Til het eruit.

03 Bak in dezelfde pan de wortels uit de marinade met de ui gedurende twintig minuten: ze moeten merkbaar donkerder worden, daar komt de kleur vandaan.

04 Doe het vlees terug, giet de marinade erbij en voldoende water om de groenten te bereiken, en laat het twee uur afgedekt op laag vuur sudderen.

05 Haal het vlees eruit, verwijder de laurier en meng de groenten met de vloeistof tot een gladde massa. Giet het door een zeef: dit is de stap die een huis-svíčková scheidt van een restaurant-keuken.

06 Roer de room, het citroensap en de suiker erdoor, verwarm het zonder te koken en proef. Snijd het vlees dwars door de draad en serveer met de saus, bosbessensap en een schijfje citroen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Draceane / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / svickova