

Pferdesuppe und Tellerfleisch

Paardensoep en bordvlees

1 kg. paarden- of veulenvlees (aan één stuk)
een paar botten
1 grote ui
2 - 3 wortelen
een stuk knolselderij
1 prei
1 peterseliewortel
1 - 2 pastinaken
1 bosje bladpeterselie
1 laurierblad
1 - 2 tenen knoflook, ongepeld
10 zwarte peperkorrels
zout
water (3 l. of meer, naar behoefte)

Was het vlees en de knoken onder koud water.

Pel de ui en snij hem in tweeën. Leg de helften ui met de snijkant in de pan en rooster ze tot ze diepbruin worden. Dat gaat straks zorgen voor een mooie kleur. Een klein beetje olie kan helpen om te voorkomen dat de ui aanbrandt.

Ondertussen maak je de groenten schoon en snij je ze in een paar grote stukken. De tenen knoflook worden niet gepeld; die gaan gewoon zoals ze zijn in de bouillon.

Doe, als de ui mooi bruin is, alle ingrediënten in de pan, giet er zoveel water bij dat alles netjes onder staat en breng het op zacht vuur langzaam aan de kook. Het schuim dat an het oppervlak komt schep je eraf, zodat de bouillon helder wordt. Als een troebele bouillon je niet stoort, laat het schuim dan rustig zitten; voor de smaak maakt het geen verschil.

Laat de bouillon op matige warmte heel zachtjes wat pruttelen. Als het vocht zo wat schommelt met af en toe "blob" is het prima. Laat de bouillon minstens 2 - 3 uur zo staan. Langer mag zeker ook. Hoe langer, hoe beter.

Haal alles uit de bouillon. De ui en de tenen knoflook gaan in de gft-bak. Proef de bouillon af op zout en peper. Snij het vlees in plakken en de groenten in kleinere stukken. Dat serveer je in diepe borden, samen met een paar lepels van de soep. Erg lekker daarbij is wat scherpe mosterd of een lepel mierikswortel.

De rest van de bouillon laat je helemaal afkoelen en vries je in voor de volgende keer.