

Salzburger Bierfleisch

Salzburgs biervlees

800 gr. rundvlees
2 middelgrote uien
3 wortelen
1 peterseliewortel
1 pastinaak
¼ knolselderij
botervet
3 el. tomatenpuree
2 el. bloem
½ l. donker bier
½ l. runderbouillon
majoraan
tijm
peterselie
zout en peper

noedels of spätzle
boter

Snij het rundvlees in blokjes, niet te groot, niet te klein. Laten we zeggen zo'n 5 x 5 cm. Laat een klont botervet smelten in een pan met een dikke bodem en bak daarin het vlees op hoog vuur rondom snel aan. Haal het vlees uit de pan en zet het vuur laag.

Snipper de uien en laat ze op een zacht vuurtje zachtjes glazig en lichtbruin worden. Neem er de tijd voor. Ondertussen maak je de wortelgroenten schoon en snij je ze in wat grotere stukken.

Als de uien lichtbruin zijn doe je er de tomatenpuree en de bloem bij en laat je het een paar minuutjes meebakken. Giet nu met kleine beetjes tegelijk het bier in de pan. Blijf daarbij roeren, anders gaat het klonten. Als het bier op is ga je verder met de bouillon. Breng het aan de kook en doe er dan het vlees in. Wacht tot het weer kookt, zet het vuur nu laag en doe er de groenten in. Kruid het vleespotje met majoraan, tijm, peterselie en wat peper en zout en laat het op een zacht vuurtje rustigjes gaar pruttelen. Een uurtje of twee zal het wel gaan duren.

Proef het biervlees even af op peper en zout.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Als het vlees goed is en iedereen is klaar om aan tafel te gaan is het tijd om de noedels of spätzle te koken. Laat de noedels/spätzle even goed uitlekken. Smelt ondertussen in een grote koekenpan een royale klont boter, eventueel met wat kruiden naar smaak. Nu gaan we de noedeltjes naar goed Oostenrijks gebruik nog even “schwenken” in de boter: al draaiend met de pan eventjes rondom aanbakken. En dan meteen serveren met het biervlees.