

Saftiges Beiried

Sappige rosbief

1 kg. rosbief
1 grote ui
1 prei
1 wortel
1 stuk knolselderij
1 tl. suiker
peterselie
majoraan
1 laurierblad
kappertjes
mosterd
zout en peper
wijnazijn
1 el. zure room
1 el. bloem

Vul je waterkoker en zet hem vast aan. Neem een niet te grote braadpan, eentje waar de rosbief net in past, anders hebben we te veel water nodig.

Snij de groenten klein en bak ze in 2 el. olie samen met de suiker eventjes kort aan. Leg nu het vlees in de pan en braad het op hoog vuur aan alle kanten aan.

Giet er kokend water bij, genoeg om het vlees te bedekken, wacht tot het weer begint te borrelen en zet het vuur laag, zodat het vocht nog een beetje pruttelt. Doe de peterselie, majoraan en laurier erbij, kruid het met wat zout, leg het deksel schuin op de pan en laat het zijn gangetje gaan, ongeveer 1½ uur, of tot het vlees zacht is.

Haal het vlees uit het vocht en hou het warm onder aluminiumfolie. Meng de bloem met de zure room en giet het bij de bouillon. Laat het nog heel eventjes koken; evt. wat inkoken als het allemaal nog te waterig is. Vis het laurierblad uit de saus en breng het op smaak met mosterd, peper en zout, kappertjes en een scheutje wijnazijn.

Snij het vlees in plakken en leg ze zo nodig nog even in de saus om goed door te warmen. Serveer met Semmelknödel, gekookte aardappeltjes of Spätzle.