

Oostenrijk

Steirisches Wurzelfleisch

Varkensvlees met groenten uit Stiermarken

- 2 wortelen
- 1 prei
- 1 kleine knolselder
- 1 ui
- 2 laurierbladeren
- 4 - 5 jeneverbessen
- 4 - 6 peperkorrels
- 2 ongepelde tenen knoflook
- 3 takjes tijm
- 4 - 5 takjes peterselie
- 1 kg. varkensvlees (van de nek of de schouder)
- 1 stengel bleekselderij
- 1 wortel

- 1 stuk verse mierikswortel (ca. 25 gr.)
- 1 appel
- 2 tl. citroensap
- zout en peper
- suiker

Maak de 2 wortels, de prei en de knolselder schoon en hak ze in een paar grote stukken. Die gaan in een grote pan met water, 2 - 2½ liter. Breng het aan de kook. Ondertussen pel je de ui, maar laat hem heel. Die gaat in de pan, samen met de laurierbladeren, de jeneverbessen, de peperkorrels en de (ongepelde!) knoflook. Als het water kookt leg je het vlees erin. Wacht tot het opnieuw kookt, zet het vuur dan laag en laat het met de deksel op de pan in zo'n 1½ uur zachtjes gaar koken. Zorg ervoor dat het vlees steeds onder water staat: als er te veel verdampst mag er rustig nog wat water bij.

Ondertussen rasp je de mierikswortel en de appel. Meng het met het citroensap en breng het op smaak met zout, peper en suiker.

Als het vlees zacht is giet je 1 liter van de bouillon door een zeef in een steelpan. Kook dat voor de helft in. Maak de wortel en de stengel bleekselder schoon en snij ze in julienne (smalle strookjes). Die kook je in 5 tot 7 minuutjes gaar in de ingekookte bouillon.

Snij het vlees in dunne plakken. Die leg je op borden. Strooi er de reepjes selderij en wortel overheen, sprenkel er wat van de ingekookte bouillon over en wat van de mierikswortel. Dien het Steirisches Wurzelfleisch op met gekookte aardappelen.

De bouillon die je nog over hebt giet je door een zeef. Dat maak je morgen een smakelijk soepje mee.

