



Slowakije

Hovädzie líčka na červenom víne

Runderwangen in rode wijn

1 kg. runderwangen
2 uien
3 wortelen
2 peterseliewortels
2 stengels bleekselderij
1 stukje gember
1 fles rode wijn
2 tl. tomatenpuree
1 tl. scherp paprika-poeder
6 - 8 zwarte peperkorrels
4 korrels piment
zout
2 tenen knoflook
1 takje rozemarijn
1 takje rozemarijn
1 laurierblad
1 - 2 dl. runderbouillon
2 - 3 el. olie
2 - 3 el. boter

Van de runderwangen snij je zorgvuldig het overtollig vet en alle vliezen af. De groenten snij je in blokjes, het stukje gember hak je fijn.

Verhit wat olie in een zware braadpan en bak de wangen op hoog vuur aan beide zijden krachtig aan. Haal ze eruit en leg ze apart. Zet het vuur laag.

Bak uien, groenten en gember rustigjes in het achtergebleven vet tot ze gaan kleuren. Hak de tenen knoflook fijn. Die gaan bij de groenten, samen met de tomatenpuree, de peper- en pimentkorrels, de tijm en de rozemarijn. Bak het al omscheppend nog een minuutje door. Giet er nu de wijn bij en breng het aan de kook. Laat de wijn op hoog vuur tot de helft van het volume inkoken.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 150°C.



Slowakije

Leg nu het vlees terug in de pan, doe er zoveel van de bouillon bij tot het allemaal net bedekt is. Nog een laurierblad en een snuf zout erbij en de pan kan -met het deksel erop- in de warme oven; 2 tot 2½ uur zal het zeker gaan duren.

Als het vlees na de stooftijd mooi zacht is haal je het uit de pan. Hou het warm. Giet de saus door een zeef in een steelpannetje. Druk de groenten goed uit.

Proef de gezeefde saus nog even af op zout en peper en bind de saus met ijskoude klontjes boter. Dat gaat zo: verhit de saus tot tegen het kookpunt. Haal het pannetje van het vuur en doe er nu onder voortdurend roeren de koude klontjes boter door. Klaar, maar wel meteen opdienen: leg de wangen naast een mooie mop aardappelpuree en overgiet het met de wijnsaus.