

Pittig zoet rundvlees potjie



Ingrediënten

Ingrediënten:

850 gr riblappen
1 el bloem
4 tenen Knoflook in plakjes
1 Ui in grove stukken
250 ml cola (zonder prik)
4 el Licor 43
2 el balsamicoazijn (donker)
3 el ketchup
2 el ketjap
1,5 tl sambal
1 tl paprika chili kruiden
1,5 tl paprika kruiden
Zout en peper
Water

opa's bbq en meer

Bereiding

Dit gerecht kan zowel in de Dutch Oven als in de zuid Afrikaanse “potjie” gemaakt worden en is een van de vele rundvlees variaties die er bestaan. (recept van BBQ forum geplukt)

- 1 Snij het vlees in grove stukken, bestrooi het met peper en zout en rol de stukken door de bloem zodat ze volledig gecoat zijn.
- 2 Zet de potjie of dutch oven direct op de hittebron, verhit in de goed hete pan een paar eetlepels olie tot ze begint te bewegen door de hitte.
- 3 Braad het vlees, in de potjie of dutch oven, goed aan zodat het een bruin korstje krijgt.
- 4 Giet de balsamico over het vlees.
- 5 Voeg de kruiden toe en doe de ui en knoflook in de pan, fruit even aan.
- 6 Voeg de cola en de licor 43 toe en blus het hiermee af ,en roer de vastgekoekte stukjes los.
- 7 Daarna de ketchup en ketjap erdoor scheppen en goed mengen.
- 8 Voeg water toe tot het vlees net niet helemaal onder staat en kook het langzaam, op laag vuur, in ongeveer 3,5 uur gaar en zacht.
- 9 Verplaats nu de briketten, houtskool of houtblokken zodanig dat de vloeistof in de pan nog nét borrelt en houdt de temperatuur goed in de gaten, het moet blijven sudderen tot het eind.
- 10 Af en toe roeren en eventueel wat water bijvullen zodat de boel niet droog kookt.

Informatie

Vorbereiding	30 min	Marineren
Bereiding	3 1/2 uur	
Temperatuur	Nét aan de kook	