

Oma's draadjesvlees / Gran's stewed beef



Boodschappenlijstje

500-750 gram doorregen runderlappen
50 gram boter
grof gemalen zeezout, naar smaak
versgemalen zwarte peper

een rood uitje
laurierblaadje(s)
50ml koud water

Zo stooft je draadjesvlees

Laat het rundvlees in een half uurtje op kamertemperatuur komen

Verhit de braadpan en doe de boter erin.

Doe het vlees in de pan als de boter kleurt.

Schroei het vlees snel aan beide kanten dicht.

Strooi er zout op en maal er zwarte peper over.

Bak het vlees aan beide kanten mooi bruin

Hak intussen het uitje, doe het in de pan erbij en bak het enkele minuten mee.

Voeg het laurierblaadje toe, blus af met koud water en verhuis de pan naar de kleinste pit.

Draai het gas laag en zet de deksel op de pan.

Laat het rundvlees 2.5 - 3 uur zachtjes stoven

Check elk half uur of er nog genoeg jus in de pan zit, zo niet doe er een scheutje water bij

Zie je draadje als je in het vlees prikt? Dan is het klaar!

Laat het draadjesvlees 10 minuten rusten voor je het serveert.

Serveer draadjesvlees (optioneel) met gekookte aardappelen, rode kool met appeltjes en [appelmoes](#)

Oma's draadjiesvlees / Gran's stewed beef



Shopping list

500-750g marbled beef	a red onion
50g butter	bay leaf(s)
coarsely grounded sea salt, to taste	50ml cold water
freshly ground black pepper	

How to stew beef

Let the beef come to room temperature for half an hour.

Heat the frying pan and put the butter in it.

When the butter starts to brown, add the beef to the pan.

Sear the beef quickly on both sides then sprinkle with salt and ground black pepper.

Fry the beef until it gets a nice brown colour on both sides.

Meanwhile, chop the onion, add it to the pan and fry it for a few minutes.

Add the bay leaf, de-glaze with cold water and move the pan to the smallest burner.

Turn the gas down to lowest heat and put the lid on the pan.

Let the beef stew gently for 2.5 - 3 hours

Check every half hour if there is enough gravy in the pan, if not add a splash water

Do you see threads when you pull the beef? Then it's ready!

Let the stewed beef rest for 10 minutes before serving.

Serve stewed beef (optional) with boiled potatoes, red cabbage with apples and applesauce