

Stoofpotten

Bent u ook zo'n liefhebber van stoofpotten. De ene keer wil je hachee, de andere keer Hongaarse goulash of heerlijk pittige Indonesische rendang. Het probleem is dat het bereiden elke keer 2 tot 3 uur kost voor het vlees gaar is. Ik heb dat geduld niet dus ik ga voor een gemakkelijkere manier.

Ook nu ga ik uit van een kilo pak mooi mager soepvlees welke regelmatig in de reclame is bij de diverse supermarkten. Riblappen zijn meestal wel gunstig geprijsd maar je kan natuurlijk ook sukadelappen pakken. Snij de grote stukken vet weg en snij het vlees in blokjes. Heb je geen scherp mes, dan kan je het ook snijden als het vlees gaar is.

Bak het vlees mooi goudbruin aan en doe in een pan met water. Voeg wat laurier en kruidnagels toe en laat het vlees zolang op staan tot het vlees bijna gaar is. Schep het vlees uit de bouillon en laat afkoelen. Verdeel het vlees nu in porties en doe het in zakjes. Vervolgens doe je ze in de diepvries. Op deze manier blijft het vlees wel 3 tot 6 maanden goed. Eventueel kan je ook nog wat van de bouillon toevoegen.



Ga je b.v. een goulash maken, haal dan een zakjes uit de diepvries. Maak de saus volgens het recept en voeg dan het vlees toe. Laat nu op een zacht pitje sudderen. Als het goed is heb je nu binnen een half uur een lekkere stoofpot. Dit kan met alle andere stoofpotten.

Schnitzels paneren

Hebt u dat ook, bent u een lekkere schnitzel aan het bakken, laat de paneermeel los. Er zijn twee tips om dit te voorkomen. Ten eerste, dep het vlees goed droog voordat u gaat paneren. Haal dan het vlees eerst door de bloem. Dit zorgt er voor dat het vocht uit het vlees zich een beetje bind met de bloem. Paneer daarna eerst door het losgeklopt ei en daarna door de paneermeel. Druk de paneermeel goed vast met je vuist zodat het niet los laat. Een tweede tip is om bij het bakken een scheut olie aan de bakboter toe te voegen. Hierdoor kan de bak temperatuur wat hoger worden zodat de paneermeel sneller dicht schroeit. Wilt u de schnitzel op de originele Oostenrijkse manier bakken, bak hem dan in de olie. Zodra hij mooi bruin is, giet dan de olie uit de pan en voeg een stukje boter toe voor de smaak.

Ik hoop dat u wat hebt aan mijn tips, graag tot de volgende nieuwsbrief en vooral smakelijk eten en geniet van het koken.

