



Ingrediënten (4 personen)

- 1,5 kg paarden stoofvlees (Zuurvlees op z'n Limburgs)
- 6 uien
- boter
- 2 lepels mosterd
- 2 lepels rode bessen jam
- 1 snee donkerbruin brood
- 1 fles Dubbele Bruine (Koninck, Westmalle)
- bittere chocolade
- bouquet garni tijm, laurier
- zout, nootmuskaat
- maizena

Bereiding.

Bak het vlees, kleur de uien bruin en doe het bier erbij. Smeer mosterd en jam op het brood en leg dat er boven op. Beetje peper, zout en nootmuskaat erbij. Bouquet garni erbij. Gaar stoven, regelmatig roeren. Klein beetje bittere chocola erbij. Aan het eind is het brood volledig opgestoofd. Eventueel binden met maizena (of aardappelmeel). Doe de Schep over in een mooie schaal en garneer met een schepje room en selderij.

Serveren met of gekookte aardappelen met sperzieboontjes.