



Limburgs zoervleisj

Hoofdgerecht - voorbereiding 24+ uur - kooktijd 90 min

Een klassiek Limburgs streekgerecht. Door het rundvlees in azijn te garen wordt het vlees extra mals en krijgt het vlees een licht zurige smaak. Limburgs zoervleisj wordt vaak gegeten met verse frietjes of aardappelpuree. Bij de meeste frietkramen en restaurants in Limburg kun je dan ook een frietje zoervleisj bestellen. Zo ook bij ons vakantiepark Klein Vink!

Ingrediënten

1 kg runderlappen
250 gr gesneden ui
300 ml azijn
300 ml water
4 kruidnagels
2 laurierblaadjes
1 eetlepel stroop
2 plakken ontbijtkoek
1 theelepel suiker
50 gr boter
Zout en peper naar smaak

Benodigheden

(Braad)pan

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in stukjes van 3 bij 3 cm en wrijf het in met peper en zout.
2. Marineer het minimaal 24 uur in de azijn gemengd met het water, laurierblad en de kruidnagels.
3. Smoor in een braadpan de grof gesneden uien in de boter goudgeel en leg ze dan even apart.
4. Haal het vlees uit de marinade, laat het uitlekken en bak het in dezelfde boter bruin.
5. Voeg de uien bij het vlees en voeg zoveel marinade toe dat het vlees volledig bedekt is.
6. Roer de stroop erdoor, de fijn gemaakte ontbijtkoek, de suiker en laat dan het vlees op een laag pitje pruttelen tot het bijna uit elkaar valt.

Eet smakelijk!