

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 1 kilo herten poulet
- 1 middelgrote ui (wit of rood)
- ¼ liter rode wijn
- 75 gram basterdsuiker
- 1 grote kruimige aardappel
- 250 gram piccalilly
- 1 middelgrote winterwortel
in grove brokken snijden
- 1 teen knoflook (of klein bolletje solo garlic)
- 3 gram kerriepoeder
- 5 gram wildkruiden
- 5 gram zout (uit de molen. Rockzout is erg lekker!)
- 2 gram peper (uit de molen versgemalen)
- 2 plakken ontbijtkoek
- Bruine maïzena (om te binden)

Bereiding

Vlees met rode wijn, ui, basterdsuiker, knoflook, aardappel en kerrie in ketel opstoken. Daarna ± 3 uur sudderen in de oven op 85° C. Wortel en piccalilly en ontbijtkoek, in brokjes gemaakt, toevoegen en nog even doorkoken (100°C en afbinden tot gewenste dikte met bruine maïzena).

Tips:

- * Serveer dit met gekookte rode kool. Gemaakt met een handvol cranberry's.
- * Erg lekker met puree (neem 1 deel aardappel en 1 deel pastinaak en enkele (2 of 3) verse kastanjes en kook dit en verwerk het tot een smeuge puree).
- * Hou je niet van wild? Kan je dit ook maken met rundvlees (poulet).

Stoofpotje Hertenvlees
Receptuur wildgerecht voor Kerst

