



Stoofpot van wild en bier

Een bourgondische stoofpot uit de Belgische keuken met poulet van wild en abdijbier.

Dit recept is voor 12-15 personen

Ingrediënten

- 1,5-2 kg poulet van wild zwijn of hert
- zout en peper
- 1el olie
- 1 el boter
- 3 wortel
- 6 uien
- 6 teentjes knoflook
- 250 g gerookte spekblokjes
- 3 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 1 el jeneverbessen
- 4 takjes tijm
- 2 flesjes abdijbier of herfstbok
- 3-4 groentebouillonblokjes
- 1 grote plak peperkoek



Bereidingswijze

1. Verwarm de olie en boter in een dutch oven boven het vuur. Bak de spekblokjes gaar en haal ze uit de pan.
2. Bestrooi het wild met zout en peper en bak het vlees rondom goudbruin in het bakvet.
3. Schil de wortel en snijd hem in stukken. Pel de uien en snijd ze in ringen. Pel en snipper de knoflook.
4. Voeg de wortel, de ui, de knoflook toe en bak ca. 5 minuten mee.
5. Giet het bier erbij. Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen, de tijm, een plak peperkoek en het bouillonblokje toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat. Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2-3 uur op laag vuur gaar.

Smakelijk!

