

Wildzwijn stoofpot met bier

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g wildzwijnspoulet of hertenpoulet
- 2 el bloem
- zout en peper
- 1 el olie
- 2 el boter
- 1 wortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 100 g gerookt spekblokjes
- 3 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 1 el jeneverbessen
- 3 takjes tijm
- 1 flesje donker bier
- 1 groentebouillonblokje

Voedingswaarde

Wist u dit

Het wild zwijn dat u op onze site kan bestellen afkomstig is van de Veluwe. Dus echt in het wild geleefd heeft. Het grootste deel van het wild dat in Nederland wordt verkocht is afkomstig uit oost Europa waar het wild leeft op wild boerderijen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Wildzwijn stoofpot met bier

Bereiding

- 1 Meng de wildpoulet met de bloem en bestrooi met zout en peper.
- 2 Verhit de olie en boter in een braadpan en bak er het vlees eventueel per portie rondom goudbruin in.
- 3 Schil de wortel, ui en knoflook (iets kleiner) en snij in stukken.
- 4 Neem het vlees uit de pan en bak de wortel, de ui, de knoflook en de spekblokjes ca. 5 minuten in het bakvet.
- 5 Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen en de tijm toe en bak ca. 1 minuut mee.
- 6 Doe het vlees weer in de pan en giet het bier erbij.
- 7 Voeg het bouillonblokje toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat.
- 8 Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2 uur en 30 minuten op laag vuur gaar.

Serveren

Lekker met Belgische frieten. Voor een meer feestelijke uitvoering is rode kool, of zuurkool met aardappel puree een heerlijke combinatie. Stoofpeertjes erbij en genieten maar.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten