

## Receptidee van de WESTERWALDSTEIG

### *Runderstoofpot met jeneverbessen en jeneverbesgremolata*

Op de derde etappe van de *WesterwaldSteig* kom je door een groot natuurgebied waar de markante jeneverbesstruiken groeien, die wel 3 meter hoog kunnen worden en als zuilen omhoog wijzen. Als je hier wandelt, prikkelt de geur van jeneverbes in je neus. Ze vormen traditioneel een belangrijke smaakmaker in veel stoofgerechten, zoals in de **runderstoofpot met jeneverbessen en jeneverbes-gremolata**.



© Westerwald Touristik-Service

#### **Ingrediënten (voor 4 personen)**

**Runderstoofpot met jeneverbessen:** 1,5 kg bavette van het rund, 200 gr plakjes spek, 400 gr aardappelen, 4 rode uien, 400 gr Hokkaido pompoen, 200 gr selderij, 200 gr peer, zout en peper, 5 gr jeneverbessen, 800 ml runderboullion, laurierblad, boter

**Voor de jeneverbessen gremolata:** 10 gr jeneverbessen, 100 gr gehakte peterselie, 50 gr walnoten, Rasp en sap van een bio-sinaasappel, 2 gehakte ansjovis



### **Bereidingswijze:**

- Het rundvlees in stukken van ongeveer 80 g snijden en kruiden met zout en peper en geplette jeneverbessen.
- Omwikkel de vleesstukken met de spekplakjes, gebruik indien nodig prikkertjes om het vast te houden en plaats ze in een braadpan.
- Zet de pan in een op 150 graden voorverwarmde oven en bak zo'n 30 minuten.
- Snij ondertussen de groente in blokjes (pompoen met schil en al). Haal de braadpan met het vlees uit de oven en voeg de groente en runderbouillon eraan toe. Dek het geheel af met bakpapier en zet het terug in oven. Verhoog de temperatuur naar 180 graden en laat het 60 minuten garen.
- Snij de peren in kwarten en voeg na de 60 minuten toe aan de braadpan en laat het geheel nog 20 minuten in de oven staan.
- Maak ondertussen de Gremolata door alle ingrediënten fijn te snijden en te mengen.
- Haal de braadpan uit de oven, giet de saus uit in een pan en dik het in met een paar blokjes koude boter.
- Serveer door de gremolata op het vlees te scheppen.

Eet smakelijk!