

# Hachee



## Hoofdgerecht

vlees

**2 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 15 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 5 uien
- 500 gram doorregen runderlappen
- zout en peper
- 75 gram margarine
- 1 teentje knoflook
- 50 gram bloem
- 1 1/2 vleesbouillontablet
- 1/2 blikje tomatenpuree
- 2 laurierblaadjes
- 6 zwarte peperkorrels

- 4 kruidnagels
- 1/2 tl karwijzaad
- 1 tl suiker
- 2 el azijn
- 1/2 el worcestershiresaus
- 1 bruine boterham zonder korst
- 1 flesje bokbier

## Bereidingswijze

1. EEN DAG VAN TE VOREN
2. Uien pellen en fijnsnipperen. Vlees droogdeppen en op kamertemperatuur laten komen, dan in stukken snijden. Bestrooien met zout en peper. In braadpan boter verhitten. Vlees en ui in ongeveer 10 min. lichtbruin bakken. Regelmatig omscheppen. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Bloem erdoor roeren. Bloem op matig vuur lichtbruin laten kleuren.
3. In andere pan 5 dl water aan de kook brengen. Hierin bouillontabletten oplossen. Aan vlees toevoegen: tomatenpuree, laurierblaadjes, peperkorrels, kruidnagels, karwijzaad, suiker, azijn, worcestershiresaus, brood en bier. Al roerende aan vlees-uienmengsel scheutje voor scheutje bouillon toevoegen. Met deksel op pan vlees in ongeveer 3 uur zachtjes gaar stoven. Af en toe doorroeren. Afkoelen.
4. BEREIDEN
5. Op zacht vuur hachee in ongeveer 15 min. verwarmen. Lekker met gekookte aardappelen en rode kool.

## Tenslotte

Het woord hachee is afkomstig van het Franse woord voor hakken: hacher. Hachees komen al voor in beschrijvingen van middeleeuwse buffetten, hoewel bereidingswijzen en exacte ingrediënten daarin meestal niet naar voren komen. Het gerecht ontstond waarschijnlijk doordat resten van braadvlees opnieuw werden gebruikt, met de groenten die op dat moment beschikbaar waren. Zure of zoetzure vloeistoffen als wijn of azijn werden toegevoegd om het vlees malser te maken. Hachee wordt het lekkerst als je het in een grote hoeveelheid maakt. Voor twee tot drie keer tegelijk in een grote pan, dan hebben het vlees en de andere ingrediënten vrij spel om volledig op te gaan in een geurig samenspel van smaken. Want tijdens het sudderen gebeurt er meer dan alleen het gaar worden. Zo beïnvloeden bij hachee de uien, kruiden, azijn en de bouillon of het bier de smaak van het vlees, maar het vlees geeft ook smaak en binding aan de saus. Neem voor hachee vlees van veelgebruikte spieren. Meestal van het rund, zoals magere runderlappen, doorregen runderlappen, riblappen of sukadelappen. Runderlappen bevatten veel bindweefsel, dat door het sudderen heel langzaam wegsmelt. Dat kost tijd! Want alleen dan krijg je dat heerlijke zachte vlees, dat uit elkaar valt als je er een vork inzet.