



Svíčková - Tsjechische rundstoof met roomsaus

Zacht gestoofd rundvlees in een fluweelzachte saus van wortelgroenten en room, met een vleugje citroen. Het nationale zondagsgerecht van Tsjechië, traditioneel geserveerd met knedlíky.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 kg runderbraadstuk
- 2 wortelen
- 1 pastinaak
- 150 g knolselder
- 2 uien

50 g boter
2 laurierblaadjes
6 peperkorrels
5 jeneverbessen of pimentkorrels
200 ml slagroom
1 eetlepel bloem
1 citroen (sap)
1 eetlepel suiker
500 ml runderbouillon
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Kruid het runderbraadstuk rondom met zout en peper. Verhit de boter in een ruime stoofpot op middelhoog vuur en braad het vlees aan alle kanten goudbruin. Haal het vlees uit de pot en zet apart.
- 2.** Snijd de wortelen, pastinaak, knolselder en uien in grove stukken. Bak de groenten in dezelfde pot gedurende 10 minuten op middelhoog vuur tot ze licht gekleurd zijn.
- 3.** Voeg de laurierblaadjes en peperkorrels toe. Leg het vlees terug in de pot en giet de runderbouillon erbij. Dek af en stoof het geheel 2 uur op laag vuur tot het vlees volledig zacht is.
- 4.** Haal het vlees uit de pot en houd warm onder aluminiumfolie. Verwijder de laurierblaadjes en peperkorrels. Mix de groenten samen met het stoofvocht glad met een staafmixer of in een blender.
- 5.** Roer de bloem door de slagroom tot een klontvrij mengsel. Voeg dit mengsel al roerend toe aan de gladde saus en laat 5 minuten zachtjes binden op laag vuur.
- 6.** Breng de saus op smaak met het citroensap, de suiker, zout en peper.
- 7.** Snijd het vlees in gelijkmatige plakken en schik op een serveerschaal. Overgiet royaal met de roomsaus en serveer onmiddellijk.

Tip

Laat het vlees na het stoven minstens 10 minuten rusten voor u het aansnijdt, zodat de sappen goed verdeeld blijven en de plakken mooi heel blijven.

Lekker met

Knedlíky (Tsjechische broodknoedels) en een lepel veenbessenjam of compote.

Dranktip

Een glas Tsjechisch amber bier of een lichte Moravische rode wijn past uitstekend bij de rijke roomsaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)