



Pittige hachee met port, bier en chocolade

Datum: 25-09-2017
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. bloem
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1500 g runderstoofvlees, in blokjes
- 6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesneden
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 theel. komijn
- 0,5 theel. gerookte-paprikapoeder
- 0,5 theel. cayennepeper
- 0,5 theel. kaneel
- 2 mespuntje kruidnagel
- 250 ml rode port
- 500 ml runderbouillon
- 500 ml donker bier (oudbruin of dubbel)
- 50 g pure chocolade
- sambal
- 500 g rijst

Bereidingswijze:

Meng bloem met wat peper en zout en bestuif blokjes rundvlees met het mengsel. Verhit 4 eetlepels olijfolie in de braadpan op hoog vuur. Bak hierin de blokjes vlees rondom bruin. Schep ze uit de pan op een bord of plank. Doe resterende olijfolie in de pan. Fruit hierin ui 10 minuten op laag vuur. Bak knoflook en chilipepers 1 minuut mee. Voeg tomatenpuree en alle specerijen toe en bak nog 1 minuut. Blus af met rode port. Roer eventuele aanbaksels die vastzitten op de bodem van de braadpan los. Giet bouillon en bier erbij, breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de hachee met deksel op de pan 1 uur zacht stoven.

Haal deksel van de pan en stoof nogmaals 1 uur. Controleer af en toe dat de stoof niet droogkookt, voeg eventueel een scheutje extra water (bouillon of port mag ook) toe. Controleer of het vlees uit elkaar valt door er met een houten lepel op te drukken. Zo niet, stoof het vlees dan nog een kwartier en check opnieuw. Roer chocolade erdoor, tot deze gesmolten en goed verdeeld is. Proef de hachee en breng indien nodig op smaak met peper, zout en sambal. Druk voor het serveren op het vlees met een houten lepel zodat de blokjes uit elkaar vallen en roer goed door voor een mooie, dikke saus. Je kunt de blokjes natuurlijk ook heel laten.

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.

TIP: Wees niet geneigd meer chocolade toe te voegen - less is more in dit geval!