

# Zuurvlees



## Hoofdgerecht

Vlees

**4 personen**

**Land:** Holland (Limburg)

**Bereidingstijd:** Marineertijd: 24 uur Bereiding: 300 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 kilo paarden- of veulenlappen in blokken gesneden (eventueel runderpoulet)
- 1/2 liter witte natuurazijn
- 1/2 liter water
- 3 blaadjes laurier
- 3 à 4 kruidnagel
- peper & zout
- 1 klont boter
- 2 grote uien
- 1 à 2 theelepels suiker
- 2 of 3 eetlepels (appel/peren)stroop

- 2 plakken peperkoek of ontbijtkoek
- 1 el maïzena

## Bereidingswijze

1. Het vlees 24 uur marinieren in de azijn, water, laurier en kruidnagel
2. Het vlees uit de marinade nemen en goed droog maken met keukenpapier. Bestrooien met zout en peper.
3. Het vlees in een klont boter aanbakken tot ze mooi bruin zijn.
4. Uien in stukken snijden en even mee laten fruiten.
5. Daarna de marinade en de rest van de ingrediënten erbij doen, behalve de stroop en de peperkoek. Laat het in drie uur op laag vuur gaar stoven.
6. Het laatste uur de stroop en peperkoek erbij doen en eventueel teveel vocht wat inkoken. Tot slot binden met maïzena aangelengd met water.
7. Serveer op lekkere dikke friet.

## Tenslotte

Ik kom graag in Maastricht en dan loop ik graag even langs bij Reitz op de merret (markt)! Reitz is de frituur (snackbar) van Maastricht waar je friet nog in een tuut (puntzak) krijgt en waar ze (samen met cafe Sjiem aan de Sint Pieterstraat 13) het beste zoervleisch (zuurvlees) van Maastricht hebben. Friture-restaurant 'Reitz' is al decennia lang een begrip in Maastricht en de verre omtrek als het gaat over frites en zuurvlees. De bekendheid reikt zelfs tot ver over de landsgrenzen, getuige het aantal Duitsers en Belgen dat de weg naar 'Reitz' weet te vinden. Het handelsmerk zijn de handgedraaide, rood-geruite 'puntzakken' frites, waar de mensen graag voor aansluiten in de altijd weer voor hilarische taferelen zorgende 'rij van Reitz'. Eigenlijk is zoervleisch een stoofpotje van paardenvlees met een heerlijke zoetzure smaak, zeg maar een Limburgse variant op Hollandse hachee. De naam komt van het vooraf marinieren van het vlees in azijn. Maar de smaak is, in tegenstelling tot hachee, zoet. Het zuur van de azijn wordt namelijk ruimschoots gecompenseerd door de toevoeging van peperkoek en stroop. Zuurvlees wordt in zowel Nederlands als Belgisch Limburg gegeten. Ter vervanging van paardenvlees kan ook rundvlees gebruikt worden. Paardenvlees geeft dit gerecht echter de authentieke smaak. Gebruik voor dit gerecht Frutesse Maestrichter fruitstroop (verkrijgbaar bij AH) Maak het vlees een dag van tevoren klaar en warm het de volgende dag op. Heerlijk! Je kunt het vlees ook in een snelkookpan klaarmaken. Voeg na het bruin bakken, alle ingrediënten toe en breng de pan onder druk. De stooftijd wordt met eenderde van de oorspronkelijke tijd teruggebracht. Van overgebleven zuurvlees, maak ik **Bitterballen van Zuurvlees**. Je neemt een pond gaar zuurvlees en hakt dat fijn. Maak een roux van 50 gr boter, 50 gr bloem en 250 ml runderbouillon, los er 1 blaadje gelatine in op en roer alles door het vlees. Die massa laat je een nachtje opstijven. De volgende dag draait je er 25-30 balletjes van, die je - 'twee keer!' - paneert met 100 gr bloem, 3 losgeklopte eiwitten en paneer van 1 rol beschuit en 1 grote zak paprikachips, tot kruim gemalen in de keukenmachine en goed gemengd. Daarna 2 tot 3 minuten frituren in olie van 175 graden.