Hachee volgens oud hollands recept

1. Snijd de uien in grove stukken.
2. Verhit de boter en bak hier daarin de poulet. Bak het vlees op een hoog vuur mooi bruin, kleur is smaak. Voeg zout en peper naar smaak toe.
3. Haal het vlees uit de pan, voeg eventueel nog een beetje boter toe en bak de uien tot ze beginnen te verkleuren.
4. Blus af met de bouillon en voeg er de azijn, suiker, laurier en kruidnagels aan toe. Verwarm de bouillon.
5. Voeg het vlees weer toe en breng alles tegen de kook aan en zet het met de deksel op de pan op een heel laag vuur. Laat het vlees in ongeveer 3 uur rustig gaar stoven. Roer tussendoor even om aanbranden te voorkomen.
6. Meng een half kopje water met de bloem en giet dit al roerende bij het vlees. Laat dit 5 minuten of langer doorkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
7. Serveer de hachee met gekookte aardappelen en rode kool.

Ingrediënten

- 1 kilo sucade lappen (in inch stukken)
- 2 el bloem (ontbijtkoek)
- 1 scheut zonnebloemolie
- 50 gram boter
- 3 blaadjes laurier
- 2 el witte wijnazijn
- 4 à 5 uien, in halve ringen
- 4 kruidnagels
- Stukje rode peper
- 0,5 liter runderbouillon (evt. wat meer)
- 2 tl bruine basterdsuiker (3 el appelstroop)
- Evt. zilveruitjes
- zout en peper

