

Stoofpot met Wild Zwijn (Dutch Oven)



Hoofdgerecht

Benodigheden

- 1000 gr wild zwijn bijvoorbeeld braadstuk
- 4 el bloem
- zout en peper
- 2 el olie
- 4 el boter
- 2 wortel
- 4 uien
- 4 teentjes knoflook
- 200 g spekblokjes
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 2 el jeneverbessen
- 6 takjes tijm
- 2 flesjes stevig bier (bijvoorbeeld abdijbier)
- 2 groentebouillonblokjes

Bereiding

1. Zorg dat iemand direct ergens een vuurtje maakt met een driepoot erboven.
2. Snijd ondertussen het braadstuk in stukken (poulet). Meng de poulet met de bloem en bestrooi met zout en peper.
3. Verhit de olie en boter in een Dutch Oven en bak er het vlees eventueel portiegewijs rondom goudbruin in.
4. Schil de wortel en snijd hem in stukken.
5. Pel de uien en snijd ze in ringen. Pel en snipper de knoflook.
6. Neem het vlees uit de pan en bak de wortel, de ui, de knoflook en de spekblokjes ca. 5 minuten in het bakvet. Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen en de tijm toe en bak ca. 1 minuut mee.
7. Doe het vlees weer in de pan en giet het bier erbij. Voeg het bouillonblokjes toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat.
8. Dek de Dutch Oven af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2 uur en 30 minuten ruim boven het vuur gaar (het moet net pruttelen).

Planning

Het garen van een stoofpot kost veel tijd, ruim 2 en half uur + half uur voorbereiding. Begin dus direct met het vuur en het vlees.