

Ree kotelet en stoverij van Brabants ree met gember en rode biet



Ingrediënten:

- 1 kg. *Ree poulet*, gesneden uit de hals en afsnijdsels van bout en/of voorpoot
 - Het mag best wat vet hebben, zo mogelijk wel ontvliezen.
- 2 rode uien
- 1 teentje knoflook
- 5 cm. gember wortel
- ½ steranijs
- 4 eetlepels zonnebloem olie (of Raps olie)
- 850 ml. Bouillon (kalfsbouillon of mooie wildbouillon, getrokken van de botten)
- 4 rode biet liefst vers (als alternatief ook kant en klaar per bol/biet te koop)
- 1 theelepel zout
- 3 theelepels zwarte peper; grof gemalen
- 2 eetlepels bloem

Bereiding:

1. *Zorg dat het vlees droog is, wat betreft ontweiden en verwerken; liever niet met water afspoelen maar zoveel mogelijk vanuit het veld ontweiden en laten besterven in de huid (een dag of vijf op 5-7 graden celcius) alvorens te verwerken.*
2. *Snij blokjes van zo'n 3 a 3,5 cm. uit het nekvlees, de voorbouten en eventueel afsnijdsels van de achterbouten. Grove stukken hebben onze voorkeur omdat er dan visueel echt stukken vlees in de stoof zitten.*
 - a. *Probeer wel eventuele vliezen, pezen weg te snijden.*
 - b. *Een beetje vet is niet slecht, goed zelfs. Alhoewel een ree niet veel vet vlees heeft maar mooi mager vlees.*
3. *Meng de bloem met zout en grof gemalen peper*
4. *Meng dit daarna door het gesneden reevlees (poulet) zodat het helemaal door het vlees zit. Het poulet is bedekt met het mengsel van bloem-zout-peper.*
5. *Schil de gember wortel en snij het geschilde gedeelte in fijne blokjes van ten hoogste 2 mm*
6. *De rode biet wassen en ook schillen, daarna in blokjes van zo'n 1 a 1½ cm*
 - a. *Als je kiest voor de kant en klare die dan dus ook in blokjes snijden van 1 a ½ cm*

7. Verhit de olie in een grote braadpan en braad het vlees (bedekt met het bloem-zout-peper mengsel) op hoog vuur kort bruin. Eventueel in kleine hoeveelheden zodat het vlees kort en dus mooi bruin gebraden wordt.
 - a. (Als de temperatuur zakt door een te grote hoeveelheid zal het vlees meer gaan sudderen en niet bruin worden)
 - b. Als je in etappes braadt dan doe je telkens het donker gebraden vlees in een kom en braad je de volgende sessie weer in de braadpan
8. Als al het vlees mooi bruin gebraden is bewaar je het nog even in een warme schaal
 - a. Eventueel warm houden in de oven op zo'n 70 graden Celsius
9. Zet het vuur van de braadpan wat lager en voeg dan de rode ui, knoflook en gember toe. Roer dit zo nu en dan om zodat de rode ui licht karamelliseert en zacht wordt
10. Zet het vuur hoger zodat het gaat koken (maar niet verbranden) en voeg na zo'n vijf minuten de blokjes rode biet toe. Dan goed mengen zodat het één geheel is
11. Dan het gebraden vlees met de bouillon ook toevoegen in de braadpan. Dit geheel op temperatuur brengen zodat het kookt.
12. Als dit alles het kookpunt bereikt heeft het vuur lager zetten zodat het geheel blijft sudderen met de deksel er op!
13. Dit alles gedurende ruim een uur laten sudderen. Ook kun je de pan met deksel in de oven plaatsen op 150 graden Celsius
14. Haal de braadpan van het vuur/uit de oven en laat het geheel afkoelen
 - a. Tip: leg een houten lepel onder de braadpan zodat ook van onderuit gekoeld wordt en de pan niet geheel op het aanrecht staat
15. Dit alles afgedekt voor een dag of 1 a 2 in de koeling laten staan.
16. Serveren;
 - a. Haal de stoof een uurtje voor het serveren uit de koeling
 - b. In de braadpan, met deksel, de stoof opwarmen met matige hitte (niet verbranden maar verwarmen) gedurende zo'n 30 minuten. Eventueel nog op smaak brengen met zout/peper.
 - c. Op het moment dat de stoof warm is gaat u de ree kotelet grillen. Gril de kotelet 2 min. aan beide kanten op hoog vuur zodat u een duidelijk gril motief krijgt.
 - d. Maak het bord als volgt op: als eerst let u de stoof in het midden van het bord, daarna legt u de kotelet tegen de stoof aan. Vervolgens legt u de door u gekozen groentes en garnituur erlangs.
 - e. Het bord is nu mooi opgemaakt en kan geserveerd worden.

Tips voor het serveren:

- Maak een puree van aardappel en knolselderij
- Gioccia biet
- Stoofpeertjes
- Paarse wortel
- Zoete aardappel
- Spruitjes
- Vlierbessen compote

Laat het u smaken!

Hoe u de ree kotelet uitsnijdt tijdens het slachten:

Benodigdheden:

- Bottenzaag
- Wild tang
- Uitbeenmes
- Aanzetstaal (Zorg dat u het mes tussendoor aanzet voor een beter snij resultaat)

1. *U heeft de huid er afgehaald en legt het op de werkbank om het vervolgens te gaan verwerken.*



2. *U verwijdert de achterpoten, voorpoten en buikvlies van de romp van de ree.*



3. *Met de wild tang knipt u de ribben los, 5 cm. onder de rugfilet.*



4. *Met het uitbeenmes snijdt u de haasjes eruit. Het is zonde om deze kapot te snijden, dit is namelijk het meest malste stukje vlees.*



5. *De haasjes zijn er uit gesneden.*



6. *Vervolgens legt u de romp met de rug filets naar boven. Snijd met het uitbeenmes langs de rugwervels de filets los. Snijd tot de ribben en zeker niet verder, u wilt namelijk dat de rug filets aan de ribben vast blijven zitten.*



7. Vervolgens draait u de romp weer om. Zorg dat de rug filets los van de rugwervels ligt, als u namelijk aan het werk gaat met de bottenzaag wilt u niet hebben dat u de rug filets kapot zaagt.
Door de ribben zo kort mogelijk tegen de rugwervel af te zagen zorgt u ervoor dat er zoveel mogelijk vlees aan de ribben blijft zitten.



8. Hieronder ziet u het resultaat na het afzagen met de bottenzaag van de ribben van de rugwervel.



9. Snijdt met het uitbeenmes het vlees tussen de ribben eruit.



10. Snijdt met het uitbeenmes de vlies van de rug filets los.



11. Hieronder ziet u het resultaat na het ontvliezen van de rug filets.



12. Snijdt de koteletten in porties van twee ribben.



13. Gril de koteletten 2 min. aan beide zijde op hoog vuur. Daarna kan het geserveerd worden.

