**Everzwijn met pruimen in de Römertopf**

everzwijnstoofvlees
uien
wortelen
knolselder
knoflook
verse zilveruitjes
rode wijn
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

vloeiende bloem
jeneverbessen
kruidnagel
laurier
rode peperbesjes
nootmuskaat
peper en zout uit de molen
gedroogde pruimen
veenbessen-compote

Bestuif het stoofvlees met bloem en kruid met peper en zout. Snijd de uien op halve maantjes, de knolselder op dobbelsteentjes, de wortelen op schijfjes en plet de knoflookteentjes.

Meng vlees en groenten met rode wijn, [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), gekneusde jeneverbessen, kruidnagel, laurier, rode peperbesjes, nootmuskaat, gedroogde pruimen en veenbessencompote.

Vul er de Römertopf mee, die vooraf minstens een uurtje geweekt heeft in koud water, ook het deksel. Zet de pot afgedekt in een koude oven. Stel nu pas de oven in op 200°C en niet op hete lucht. Stel de timer in op 2 uur.

Controleer na die tijd of het vlees voldoende gaar is en laat de pot dan nog een kwartiertje zonder deksel staan in de hete oven.

Werk af met gehakte peterselie en dien op met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm). Je kan er individuele kommetjes gemengde salade bij serveren.