**Everzwijnstoofpotje met gekaramelliseerde appeltjes**

everzwijnstoofvlees  
vloeiende bloem  
appelen  
rode wijn  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)  
rode uien  
knoflook  
wortelen  
laurier  
tijm  
rozemarijn  
boter

lente-uitjes  
sultanrozijntjes  
gedroogde cranberries  
bruine rum  
balsamico  
bruine rum  
chocolade  
blauwebessenconfituur  
kruidnagel  
jeneverbessen  
geroosterde uitjes  
peper en zout  
zure room

**Voorbereiding.** Snijd rode uien in halvemaantjes, wortelen op blokjes, knoflookteentjes op dunne schijfjes. Fruit ze samen in bruisende boter en schep ze daarna in een kasserol.

Maak een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) van laurierblaadjes, lente-uitjes, takjes tijm en takjes rozemarijn. Leg dit ook in de kasserol.

**Voeg verder toe**: een flinke scheut rode balsamico, een reep pure chocolade, een paar eetlepels confituur van blauwe bessen, een handvol sultanrozijntjes en evenveel gedroogde cranberries samen geweekt in bruine rum. Kruid met geplette jeneverbessen, een paar stuks kruidnagel, peper en zout.

Dep de stukken everzwijnstoofvlees droog met keukenpapier.

Bestuif met vloeiende bloem en kruid met peper en zout. Bak het vlees in bruisende boter in een brede pan. Schep het daarna bij de andere ingrediënten in de kasserol. Vul aan met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en een glas rode wijn tot alles ondergedompeld is.

Breng de bereiding tegen het kookpunt aan en laat 1 tot 1½ uur sudderen tot het vlees gaar is. Laat het af het vuur langzaam afkoelen en zet de pot koel weg tot de volgende dag. Dat laatste is strikt genomen niet nodig, maar het zorgt er wel voor dat de smaken beter gemengd worden. Warm het stoofpotje de volgende dag weer op.

**Gekaramelliseerde appeltjes**. Verwijder het klokhuis en snijd een paar zoete appeltjes op blokjes. Zet je kookvuur op de hoogst mogelijke stand. Bak de appelblokjes -zeer kort- onder voortdurend omscheppen in een pannetje in bruisende boter tot ze dichtschroeien en hun suikers karamelliseren. Meng de appelblokjes met de bereiding in het stoofpotje. Breng op serveertemperatuur en dien op, bijvoorbeeld met aardappelkroketjes en zure room.