**Zuurvlees**

stoofvlees van rund

grote uien

kruidnagel
jeneverbessen

laurierbladeren

azijn

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

peper

zout

cassonade

appelstroop

peperkoek

boter

Laat het vlees een nachtje marineren in azijn met laurierblaadjes. Haal het uit de marinade, dep het droog en schroei het stoofvlees dicht in een pan met bruisende boter. Blus af met de marinade en leg het vlees samen met het gezeefde braadvocht in een stoofpot.

Bak grof gesneden ui in dezelfde pan van het vlees en doe dit samen met een paar kruidnagels, geplette jeneverbessen en laurier in de pot bij het vlees. Giet er [kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij tot het vlees bedekt is. Breng op smaak met peper, zout en een lepeltje cassonade. Niet teveel suiker, want er moet op het einde nog stroop en peperkoek bij.

Laat een tweetal uurtjes onafgedekt sudderen op laag vuur tot het vlees gaar is. Roer een paar minuten voor het einde van de kooktijd de appelstroop en peperkoek door het zuurvlees voor de smaak en extra binding.

Dien op met handgesneden frieten, de onafscheidelijke zelfgemaakte mayonaise en een bowl frisse kropsla. Liefst uit eigen moestuin, maar ja, dat lukt niet iedereen.