**Daube van rundsvlees**

ui

rode wijn

wortel

tijm

laurier

peper uit de molen

zout

vloeiende bloem

boter

runderstoofvlees
knoflook

spekjes

zilveruitjes

champignons

kappertjes

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

sinaasappelen

olijven

Cognac

peterselie

Maak een koude marinade van ui, rode wijn, wortel, tijm, laurier, peper uit de molen en zout. Marineer het stoofvlees gedurende 1 uur. Dep het droog, bestuif met bloem en bak het bruin langs alle kanten.

Laat de marinade even doorkoken en verminder het vuur dan naar een lage stand. Doe het vlees erbij en vul aan met [**runderbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Laat minstens anderhalf tot twee uur sudderen tot het vlees gaar is.

Sauteer ondertussen de looksnippers, spekjes, zilveruitjes en champignons. Voeg deze bereiding tegen het einde van de gaartijd toe, samen met kappertjes, sinaasappelrasp, het sap van een sinaasappel, gesneden olijfjes en een scheutje Cognac.

Werk af met gesnipperde peterselie.