**Rabo de toro al estilo Andaluz**

runderstaart
ui
wortel
prei
knoflook
blik tomaten
tomatenconcentraat
vleesbouillon

brandy
rode wijn
tijm
rozemarijn
peterseliestengels
laurier
vloeiende bloem
olijfolie
peper en zout

Dep het vlees droog met keukenpapier. Wentel het in een mix van bloem, peper en zout. Schud de overtollige bloem eraf. Bak de stukken vlees rondom bruin in een pan met olijfolie. Leg ze in een diepe kasserol.

Snijd een paar uien op halvemaantjes, een volledige prei in ringen en een geschraapte wortel in blokjes. Pel een halve bol knoflookteentjes en plet ze.

Bak de ui met het knoflook een paar minuutjes in olie en voeg dan de wortelblokjes en de prei toe. Laat de groenten een tiental minuutjes stoven. Schep ze daarna bij het vlees. Maak een kruidentuiltje van tijm, rozemarijn, peterseliestengels en laurier en leg het bij de rest in de pot.

Vul aan met een blik tomatenblokjes, een blikje tomatenconcentraat, vleesbouillon, rode wijn en een borrelglas Spaanse brandy. Het vlees moet volledig ondergedompeld zijn. Breng de bereiding tegen het kookpunt en laat daarna op zacht vuur een paar uur sudderen. Het stoofpotje is klaar als het vlees botermals is bijna van het bot valt.

Schep het vlees uit de kasserol. Laat de saus reduceren op middelhoog vuur en pureer ze. Voeg het vlees er terug bij en houd de bereiding warm tot het opdienen.

Je kan de rabo de toro opdienen met patatas bravas, (gebakken aardappeltjes) of met rijst. Geef er eventueel een fris slaatje bij.