

Zoervleis

(a Maastricht delightfull dish) 750 gram

marinated in vinigar and water 1/3 : 2/3 (vinigar can be plain, but balsamico gives it a special tone)

gemarineerd in azijn en water 1/3 : 2/3 (azijn kan huisazijn zijn of balsamico hetgeen een extra noot er aan toevoegd)

5 to 6 cloves and one leaf of bay leaf (it is probably strong enough but you can adjust with more or less)

5 a 6 kruidnagels en een laurierblad (hetgeen wellicht sterk genoeg smeeke geeft maar je kunt aanpassen met meer of weiniger)

leave it to marinate in a closed container or appropriate plastic food bag for at least 12 to 24 hours in the refridgidaire

laat het minstens 12 tot 24 uur marineren in een afgesloten pot / doos danwel die moderne plastic levensmiddelen zakjes in de koelkast

be sure it can go bad when not threathed hygienic and not kept cold

wees ervan overtuigd dat het kan bederven indien niet hygienisch behandeld of koud opgeslagen

now start after this preparation as follows

start nu na deze voorbereidingen als volgt

take an equal amount of unions and chop them up in slices or even au julienne and whilst doing that melt your real butter until it is foaming in a good heat

neem een gelijke hoeveelheid uien en snij deze in ringen of au julienne en laat tegelijkertijd echte boter smelten tot het schuimt op een goede hitte

heave in the unions and stir them briefly

geef de uien eraan toe en roer ze kort door elkaar

now they'll have to glace and get a tiny bit of colour (caramalised)

nu laat deze fruiten en een klein beetje kleur krijgen (karameliseren)

you are constantly working and get the meat chuncks out of the marinade (even dry it with kitchenpaper when requered, it should not be wet and prevent it start boiling afterwards in the pan otherwise it will not be tender)

u bent konstant aan het werk en gelijktijdig haalt u de vlees stukjes uit de marinade (zelfs droogdeppen is aan te bevelen daar te nat het in uw pan kokend vlees wordt dus taai)

you have the added images to show such procedure

u kunt aan de hand van de bijgevoegde beelden die werkwijze volgen

* To take out the unions out of the pan and get the heat up for the first frying of the meat is even better, although not shown here in the pictures / images.

* De uien eerst uit de pan halen en dan met hoge hitte het vlees braden is zelfs beter ondanks hier niet getoond in de afbeeldingen.

So what next, the apple sirup and the gingerbread (dutch spiced) for mixing with the meat adding even more caramel and sugar > to achieve a sour-sweet taste of the dish

Dus wat als volgende, de appelstroop en ontbijtkoek onder het vlees mengen ter aanvullende **Karamellisering** en zoetheid > om het gerecht zoet zuur te verkrijgen.

Just stir it lightly and have it come up to boiling point on high oven setting
Even lichtjes onder roeren en kortstondig aan de kook laten komen op hoge temperatuur

now put on a lid to prevent the mixture boiling dry and leave it simmer on the lowest heat / temperature for half an hour then check whether it requires some extra moisture (adding plain warm water)

be carefull to check within brief periods of say a quarter of an hour **when you do the first time** and leave it simmer for one more hour only adding warm water appropriately
it should become a thick sauce but surely no soup (look alike curry)

nu kunt u de deksel op de pan doen om te voorkomen dat het mengsel droog kookt en laat het gerecht voor ½ uur smoren nadat u controleert of er aanvullende vochtigheid aan toegevoegd dient te worden (middels warm water)

controleer **als u dit gerecht voor het eerst maakt** elke 15 minuten en vul steeds enkel warm water toe indien nodig tijdens het sudderen.

Het moet een dikke saus worden en geen soep (zoals een goede curry)

this must be served warm and preferably with french fried potatoe chips but goes also well with mere bread or carrot/potatoe stew

dit moet warm geserveerd worden met liefst patat frites maar gaat ook prima met brood of wortelstampot

as with many stews it will be also very nice the next day as left overs are warmed up

zoals met veel stoofvlees zal dit gerecht ook de dag nadien erg lekker smaken als er resten overgebleven zijn

in Maastricht we pour it (the sauce) over our french fries. And eat it with a simple salad with a good vinigar dressing accompanying the dish.

In Maastricht gieten we de saus over de frieten. En eten het gerecht met een eenvoudige sla met een goede azijn dressing.



Chopped onions



marinated meat



the ingredients



after 12 to 24 hours



real butter



now its time



chopped unions in the pan



briefly stirred



leak out the marinated meat



add it to hot pan (separated unions and meat will bring you higher temperature



chop the gingerbread



add it with a spoon of apple sirup



bring it up to high heat / temperature



add the remaining marinade



bring it up to boiling point



put on the lid



turn down the heat over the next 30 minutes and check



leave it for an hour



and guests may arrive and smell the Maastricht delight



be sure you are prepared for the french fried chips

(sorry my cooker was dirty from cooking and photographing at the same time)

ciao