Rundvlees

gestoofd in Rioja

4 personen:
600 g runderstoofvlees
3 el olijfolie
6 sjalotjes, versnipperd
2 teentjes knoflook
2 stengels bleekselderij, in plakjes
250 g champignons, in plakjes
1/2 tl pimentpoeder
350 ml Conde de Valdemar Rioja Crianza
225 g tomatenblokjes uit blik
2 takjes verse tijm
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwijder het overtollige vet van het vlees. Snijd het vlees in stukken van 5 cm. Verhit de olie in een hittebestendige ovenschaal met handvat of in een grote pan. Voeg het vlees toe en braad het op hoog vuur 10 minuten rondom aan.
Neem het vlees uit de pan. Doe de sjalotjes, de knoflook en de bleekselderij in de pan en laat al roerend 4 minuten bakken. Voeg de champignons toe en bak ze 1 minuut mee. Voeg het pimentpoeder, de wijn, de tomatenstukjes en de 1 takje tijm toe. Breng op smaak.
Leg het vlees terug in de schaal of pan en laat zachtjes aan de kook komen. Leg er een deksel op en laat 1 tot 2 uur sudderen, tot het vlees zacht is. Breng op smaak en garneer met een takje tijm.

Heerlijk met aardappelpuree of rijst.

wijnadvies: Bodegas Patrocinio, Lagrimas de Maria Rioja Crianza