

Gebraden reeënzadel met cranberry's



Ingrediënten: (12 personen)

- 1 reeënzadel + 2 enkele
- 8 el olijfolie
- 100 gr. boter
- 2 uien fijngehakt
- 4 wortelen fijngehakt
- 2 stengels bleekselderij fijngehakt
- 2 teentjes knoflook
- 400 ml hete vleesbouillon
- 200 ml rode wijn
- 6 el suiker
- 750 gr. cranberry's, (evt.ontdood)
- 4 el slagroom
- Zout en peper

Bereiding

Verhit de oven tot 180 °C. Wrijf het vlees zachtjes in met zout en peper. Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een grote koekenpan. Leg het vlees erin en bak aan alle kanten bruin; keer het vaak. Leg het in een braadslee, leg er de groenten met de knoflook omheen en braad het 1,5 uur; bedruip het vaak met het braadvocht en de bouillon. Haal het vlees uit de braadslee, snijdt het in dunne plakken, leg ze op een schaal en houd ze warm. Haal de knoflook tenen uit het braadvocht en gooi ze weg, giet de wijn in de braadslee en kook het vocht op hoog vuur in. Snijd de rest van de boter in kleine stukjes, doe ze bij het braadvocht en roer tot de saus dik en zijdezacht is. Giet hem dan over het vlees. Los de suiker al roerend op in 350 ml water, doe het in een pan, breng het aan de kook en laat het een paar minuten pruttelen. Voeg de cranberry's toe en kook ze 5 minuten mee. Roer er de room door en houd de pan op het vuur tot een dikke saus is ontstaan. Geef de warme cranberrysaus apart bij het vlees.

Bijgerecht:

Spruiten met aardappel/knolselderij gratin