

Zoervleis

(a Maastricht delightfull dish)

(ein lekkeres Taditonelles Rezept in Blauer Text soll Deutsch sein  mit oder ohne schreibfehler)

750 gram of meat (loin) equals 4 good portions / persons (not to lean beef as it can get to dry due to stewing time 1,5 hours)

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

750 gram Fleisch (falsches filet) Mariniert in Essig und Wasser 1/3 : 2/3 (Essig kann durchschnittlich sein aber Balsamico Essig gibt eine besondere Note~ Süßigkeit)

750 gram rundervlees (poulet) 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) Some do add one or two juniper berries.

5 bis 6 Nelken und ein (zwei) Blatt (er) Lorbeer (welches kräftig genug sein müsste) Und man kann zwei Wachholderbeeren zufügen.

5 a 6 kruidnagels en een laurierblad (hetgeen wellicht sterk genoeg smeeek geeft maar je kunt aanpassen met meer of weinige) sommigen voegen een of twee jenever bessen toe.

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

Lasse die Marinade in ein geschlossenes Gefäß / Beutel während 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank ziehen.

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 whilst marinating

Sei sicher das man es immer Kalt ziehen lässt und abgedeckt damit keine Bakterien angreifen können.

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

now start after this preparation as follows

Jetzt folgendes machen nach die Vorbereitung (Marinieren)

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

Nimm eine ähnliche Masse / Gewicht (als Fleisch) an Zwiebeln welche man fein geschnitten hat in Ringen oder "au Julienne" und während dem schmilzt die Echte Butter bis die Gold-Gelb schäumt

in ein Guter Bräter.

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

Gib die Zweibel im Bräter und Rühre Sie kurz um.

geef de uien eraan toe en roer ze kort door elkaar

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

Jetzt Karamellisieren diese im Bräter bis die ein wenig Farbe annehmen.

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

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

Du musst jetzt einiges machen damit du Zeitgleich arbeiten kannst, das Fleisch wird aus der Marinade geholt und getrocknet weil zuviel Nässe leitet zu Kochen und nicht Braten wodurch es Zäh wird, also vermeiden.

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

Man kann die Bilder anbei sehen damit die reihenfolge und abläufe deutlich werden

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.

*Separat die Zweibel aus dem Bräter nehmen -als bessere methode- und die Fleischstücke auf hoher Hitze rund herum braten is sicherer (aber wird nicht in die Bilder anbei gezeigt)

* 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

So jetzt aber: den Apfel Kraut /Aufstrich und Ingwer-Brot zum Kräutern und Geschmack zufügen welches auch noch eeine xtra Süße und Karamel hinein bringt > damit es Süß-Sauer wird.

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

[Kurz zum köcheln bringen und umrühren auf Großer Hitze.](#)

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 the Marinade and 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)

[füge die Marinade und warmes wasser und jetzt mach den deckel auf dem Bräter und lasse auf geringer Schmortopfhitze das Gericht vor sich hin braten, füge nur noch warmes wasser nach eine Halbe Stunde zu bei bedarf und Kontrolliere jede 15 minuten ob es genügend Flüssigkeit gibt... es soll eine dicke Soße werden und keine Suppe.](#)

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 voeg de marinade toe en 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

[Es soll so ab dem Herd serviert werden, am besten mit Eigengemachte Pommes aber kann auch mit Brot oder Karotten_Kartoffel Puree.](#)

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

[Wie mit die meisten Schmohrtpf Gerichten ist das am Zweiten Tag behudsamm aufgewärmt auch sehr lekker.](#)

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 vinegar dressing accompanying the dish.

[In Maastricht schütten wir die Soße \(eine schone Kelle\) direkt über unsere Pommes. Und essen als beilage ein simpler Salad der eine Schöne Vinigrait bekommt.](#)

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