



Reinier Broeks



Carla Bosveld



In het laatste deel van de serie Vergheeten Vleesch, de achterbout in twee varianten: in zijn geheel gebraden en als schnitzel (piccata).

Waarschijnlijk komt het je wel bekend voor: je hebt de bout van een big in de vriezer liggen en je weet niet wat er mee te doen. Dat is jammer want het is heerlijk vlees en eenvoudig te bereiden. Voor bijvoorbeeld zes of meer eters kun je heel goed de bout in zijn geheel klaar maken. Dat loont de moeite. Is er toch nog wat over? Dan kan je dat de volgende dag koud eten of eventueel nog een keer opwarmen. Voor de piccata maakt het aantal personen niet uit; de mini-schnitzels zijn altijd een feestje om te eten.

Omdat het uitbenen van een wild zwijn een min of meer vaste volgorde heeft en het meeste al in WMH 37, 38 en 39 heeft gestaan, wordt nu alleen het verwijderen van de botten en het snijden van de schnitzels uitgewerkt.

# Vergheeten Vleesch

## Of wat je nog meer met een wild zwijn kunt doen

### Ter Wee heeft een paar hygiënetips voor jagers

- Zorg ervoor dat wild zo snel mogelijk in de koeling komt, zeker in de zomer;
- Snij in het veld bezoedelingen ruim weg; verwijder alle klier-tjes en in- en uitschotschade. Het voorkomt dat andere delen van het vlees besmet raken;
- Breek het slot niet want dan is grote kans op bezoedeling en uitdrogen van de achterbouten;
- 'Ringen' is de beste methode. Met een scherp, puntig mes de anus rondom lossnijden en vervolgens de darm van binnen-uit lostrekken;
- Gebruik geen water om te spoelen, want daardoor wordt vuil verspreid;
- Werk schoon. Draag handschoenen en reinig messen gere-geld om besmetting te voorkomen.

**Jagers die zelf hun wild slachten beperken zich vaak tot standaardvlees zoals karbonades, gehakt, poulet en worst. Een enkeling gaat wat verder en maakt rauwe ham van een achterbout of gaat aan de slag met de rugfilet. Zonder al te veel extra inspanningen kun je echter een bijzonder stuk vlees op tafel zetten. Tijd voor tips van de vakman.**

Zelfslachtende slager en jager Herman ter Wee uit Oene heeft sinds 2006 een EG-erkenning om wild te verkopen aan weder-verkopers. Al zijn wild wordt gekeurd door de NVWA, de voedsel- en warenautoriteit; een extra kwaliteitscontrole in het kader van voedselveiligheid. Reden voor sterrenrestaurants zoals de Librije en Parkheuvel om geregeld vlees van Ter Wee af te nemen.



### Complete achterbout

#### Stap 1

Spreid de achterbouten zoveel mogelijk en zaag het bekken (door het slot) in tweeën.

#### Stap 2

Snij de schenkel los van de bout. Volg vanaf de onderkant van de schenkel de spieren (het peeseind, waar de achillespees aan heeft vastgezet) tot in de achterbout; tot aan het kniegewricht. Maak de schenkel rondom vrij door de vliezen te volgen. Snij vervolgens de pezen van het kniegewricht door, draai de schenkel en hij is los.

#### Stap 3

Leg de achterbout met de knobbel van het bovenbeen (de bilpijp) naar boven. Snij de restanten van het bekkenbot weg. Zoek met je vinger de ruimte tussen de vliezen die in het verlengde van de bilpijp lopen. Laat je mes voorzichtig de vliezen volgen waardoor de bilpijp over de hele lengte zichtbaar wordt. Snij nu de bilpijp vrij door het bot te volgen.

#### Stap 4

Als de botten verwijderd zijn, blijft er een platte bout over. Aan de binnenkant goed met peper, zout en wat nootmuskaat bestrooien. De kant waar het schaambene heeft gezeten en de kant van het peeseind naar elkaar toevouwen. Vervolgens dichtklappen. Kruislings opbinden met drie touwtjes per kant. Er ontstaat een soort bol.



Gevestigd in de voormalige watertoren op het hoogste punt van Arnhem, heeft Janno Cornelissen sinds 1998 restaurant De Steenen Tafel. Zijn compagnon Theo Sigmond schoof in 2004 aan.

Cornelissen: 'Wij streven naar een pure keuken, met zuivere smaken. Het liefst werken we met streekproducten van kleine ambachtelijke producenten. In het wildseizoen komt wild uitsluitend van de Veluwe en uit de Ooijpolder, professioneel geschoten door persoonlijk bekende jagers. In het voorjaar en zomer krijgen we groenten uit de tuin van Marianne.' De kookstijl van Janno en Theo is eerlijk, eenvoudig en smaakvol. Geen tierelantijnen; de combinaties worden simpel gehouden. Ieder ingrediënt

moet afzonderlijk perfect tot zijn recht komen.

'De achterbout van een wild zwijn is een prachtig stuk vlees. Je kunt er werkelijk alles van maken. Wat mensen niet zo vaak doen is de hele bout in een keer braden. Dat vinden ze eng want als het misgaat, is heel veel vlees verloren. En dat terwijl er bijna niets fout kan gaan. Wat ook heel lekker van wild zwijnsbout is, dat zijn schnitzels op zijn Italiaans: Piccata. Weer eens wat anders.' aldus Cornelissen. 'Voor beide gerechten heb ik een bereidingswijze.'



# Wild zwijn achterbout

## Benodigheden

- Een achterbout van 2,5 tot 3,5 kilo;
- Zout, peper, notmuskaat;
- Touw om het vlees op te binden;
- Aluminiumfolie.

## Bereiden in een green egg

Leg de bout met de binnenkant naar boven op het werkblad en strooi er ruim zout, peper en naar smaak nootmuskaat over en vouw de bout dicht en bind hem op. Kruislings met in het totaal zes draadjes. Verwarm je green egg of vergelijkbare barbecue of grill met deksel tot ongeveer 150 graden en leg de bout op het rooster. Verwarm de bout tot een kerntemperatuur van 35 graden. Keer het vlees ondertussen regelmatig. Als de gewenste kerntemperatuur bereikt is, neem dan de bout van het grillrek en pak hem in aluminiumfolie in. Leg het pakket op een warme plaats. Heb je een oven, verwarm die voor op zo'n vijftig graden en zet hem dan uit. Laat de bout daar 45 minuten in rusten. De kerntemperatuur is dan opgelopen tot 50-55 graden. Heb je geen oven ter beschikking: een tempexdoos werkt ook perfect.

## Bereiden in een braadpan

Uiteraard heb je een braadpan nodig waar de bout in past. Smelt een half pakje boter in de pan en braad de bout rondom goed aan want de vliezen van de bout zijn vrij hard. De bout moet een mooie bruine kleur krijgen. Breng ondertussen in een andere pan 2 liter basissaus (zie WMH 37) aan de kook. Zodra de bout goed is aangebraden, haal je hem uit de braadpan en leg je hem in de saus. De bout moet onderstaan in de saus. Haal de pan van het vuur en zet hem bijvoorbeeld naast de kachel; in ieder geval niet op een koude plek. Laat hem daar drie kwartier tot een uur staan. De bout heeft kunnen garen en rusten en is klaar om direct te worden geserveerd. Lekker met rode kool of zuurkool en aardappelpuree (zie WMH 37)

## Rode kool

### Ingrediënten:

- Gesneden rode kool (groenteboer)
- Rode wijn (half glas)
- Vossenbessen op sap (een paar eetlepels)
- Roomboter (50 gram), reuzel of vet van het zwijn
- Olijfolie
- Uien (in dunne ringen gesneden)
- Laurier 2x
- Kruidnagel 2x
- Jeneverbes 2x
- Rode wijnzijn (flinke scheut)

Alles door elkaar mengen en een uur laten staan. Dan langzaam in een uurtje gaar koken met deksel op de pan. De rode kool wordt dan heerlijk zacht. Vervolgens afgieten en het vocht opvangen. De jeneverbessen, de laurierblaadjes en de kruidnagel verwijderen. Het vocht binden met aardappelzetmeel of maïzena en weer aan de rode kool toevoegen.

## Zuurkool

### Ingrediënten:

- 500 gram naturel zuurkool (niet afspoelen)
- Witte wijn (een glas)
- 2 laurierblaadjes
- 2 Jeneverbessen
- 1 Kruidnagel
- 1 rauwe aardappel
- Blokrasp met nootmuskaatrasp

Meng alles, behalve de aardappel, door elkaar. Breng het aan de kook en laat het een half uur rustig koken. Giet NIET af. Verwijder de laurier, de kruidnagel en de jeneverbes. Om het vocht te binden, rasp je de rauwe aardappel boven de zuurkool. Voeg zout en peper naar smaak toe.

## De schnitzels (piccata)

Stap 1 t/m 3 zijn gelijk aan de vorige stappen 1 t/m 3.

### Stap 4

Volg de vliezen van de grote delen van de achterbout en verdeel zo de achterbout in vijf stukken. Snij het vet en de vliezen zoveel mogelijk weg. Ieder stuk is geschikt om schnitzel van te maken.

### Stap 5

Neem een stuk vlees, leg dat zo plat mogelijk neer en houd

met de vlakke hand het vlees op zijn plaats terwijl je met een scherp mes onder je hand door, dunne plakken snijdt. Snij altijd dwars op de draad van het vlees. Weet je nog hoe het vlees aan het bot zat, dan kun je ook haaks op het bot snijden. Het resultaat is hetzelfde.

### 'Stap 6, 7 en 8'

Leg een lapje tussen stevig plastic, bijvoorbeeld van een vacuümzak en sla met de platte kant van een hakmes een paar keer op het vlees zodat het echt een heel dun plakje wordt. Het gewicht per plakje moet ergens tussen de 40 en 60 gram zijn. De schnitzels zijn nu klaar om te bereiden.

# Piccata

Italiaanse mini-schnitzels,  
met tomatensaus  
en spaghetti.



## Piccata

### Benodigdheden:

- Zeer dunne wild zwijnschnitzels
- Bloem
- 100 gram zelf geraspte oude kaas en één ei ( vaste verhouding)
- Olijfolie

### Bereiden

Maak zelf een inschatting van de benodigde hoeveelheid kaas om de schnitzels in te paneren. De verhouding is steeds 100 gram kaas en een ei. Meng het ei en de kaas tot een papje. Doe de bloem op een bord. Haal de schnitzel eerst door de bloem en dan door het kaaspapje. Bak de piccata's in olijfolie, 3 minuten per kant, op matig vuur.

## Tomatensaus

### Ingrediënten:

- 500 gram verse Romatomaten
- Droge witte wijn (glas)
- Wild zwijnsaus (4 eetlepels) (zie WMH 37)
- Salie (verse), 10 - 20 blaadjes
- Zout en peper naar smaak

Dompel de tomaten in heet water en haal de velletjes eraf. Snij de steelaanzet eruit en snij de tomaten in grove stukken. Zet ze in een pannetje laag op en zodra het prutje begint te borrelen voeg je de wijn toe. Roer er een gladde massa van en voeg de wild zwijnsaus en de gescheurde salieblaadjes toe. Verwarm het geheel even door en klaar is de saus.

## Penne rigate of spaghetti

### Ingrediënten:

- 500 gram penne of spaghetti
- 1/8 bekertje slagroom
- Gehakte peterselie
- Zout en peper

### Bereiden

Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking beetgaar. Giet de pasta af en voeg direct de slagroom toe. Meng de peterselie erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.

Leg op een verwarmd bord twee piccata's, doe wat pasta op het bord en schep de tomatensaus over de helft van de pasta. Eet smakelijk!



## Wijn

Op zijn website heeft Arnoud Appeldoorn – van de gelijknamige wijnhandel en slijterij Appeldoorn uit Velp – een hele pagina gewijd aan wild en wijn. Wijn passend bij een bepaalde wildsoort, wijn passend bij een combinatie van wild en saus en wijn passend bij wild en bijgerechten. 'Sinds 1897', dus zijn adviezen komen niet zomaar uit de lucht vallen. Al vier keer is zijn bedrijf bekroond met het predicaat 'Wijnspeciaalzaak van het jaar' door de Wijnalmanak en in 2014 door de Koninklijke Slijters Unie zelfs uitgeroepen tot 'Beste slijterij van Nederland'.

Omdat steeds meer Nederlanders in de Rheinland-Pfalz jagen en de jagers de geschoten wilde zwijnen mee naar huis nemen, leek het Arnoud Appeldoorn zeer toepasselijk om deze keer voor een Duitse wijn te kiezen; en nog wel eentje uit Rheinhessen, een regio in de Rheinland-Pfalz.

### Weingut Thörle – Spätburgunder 2013

Het druivenras Spätburgunder heet in de Franse Bourgogne pinot noir. Een druivenras waar ze in Frankrijk wel raad mee weten. Er wordt zelfs Champagne van gemaakt. Maar in het Duitse dorpje Saulheim, vlak onder Mainz, kunnen ze er ook wat van. 'Ze' zijn in dit geval de broers Christoph en Johannes Thörle. De Spätburgunder 2013 die zij maken, is een helderrode wijn, op hout gelagerd. Frisse fruittonen, kruiden, kersenjam, rode bessen en licht eikenhout laten deze wijn uitstekend passen bij zowel de piccata als de wild zwijnsaus met rode kool of zuurkool. Thörle schrijft over hun wijn: de stijl is zeer bourgondisch met verfijnde zuren, elegante fruittonen en een enorme complexiteit. Decanter, een gerenommeerd internationaal wijnmagazine, geeft de Spätburgunder 2013 17,75 van de maximaal te behalen 20 punten! De verkoopprijs voor deze uitstekende wijn mag er ook zijn: € 38,70 per fles.

## Bier

Bronckhorster IJsselbock is op zaterdag 15 oktober gekozen tot Lekkerste Bockbier van Nederland. Genoeg reden om dit bier als advies te geven voor mensen die geen wijn drinken en toch iets bijzonders bij het eten willen. Het alcoholpercentage is 7,0% en het bier wordt geleverd in flesjes van 0,33 liter. De verkoopprijs was nog niet bekend. Voor verkooppunten: site.bronckhorster.beer/verkooppunten/



Erratum: In WMH nummers 37, 38 en 39 zijn alle recepten en bereidingswijzen aangeleverd door Janno Cornelissen van restaurant De Steenen Tafel in Arnhem.



Meer informatie  
Herman ter Weele [www.slagerijterweele.nl](http://www.slagerijterweele.nl)  
Janno Cornelissen [www.desteenentafel.nl](http://www.desteenentafel.nl)  
Arnoud Appeldoorn [www.appeldoorn.nl](http://www.appeldoorn.nl)  
Bronckhorster IJsselbock: [www.brouwerij-rodenburg.nl](http://www.brouwerij-rodenburg.nl)