



## Konijn in bruin bier

*Mals konijn langzaam gestoofd in Vlaams bruin bier met ui en een vleugje mosterd. Een diepe, licht zoetzure klassieker die smelt op de tong.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>90'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 konijn in stukken (ongeveer 1,3 kg)
- 50 gr boter
- 2 uien, gesnipperd
- 2 eetlepel bloem
- 500 ml bruin bier
- 250 ml kippenbouillon
- 2 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 sneetje peperkoek

2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
1 scheutje azijn  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Dep de konijnstukken droog en kruid ze rondom met peper en zout.
- 2.** Smelt de boter in een stoofpot en bak de konijnstukken in porties mooi goudbruin, en haal ze daarna uit de pot.
- 3.** Stoof de gesnipperde uien in het achtergebleven vet zacht en glazig.
- 4.** Strooi de bloem over de uien en roer goed om zodat de binding gelijkmatig wordt.
- 5.** Blus met het bruine bier en de kippenbouillon terwijl je losroert, en breng aan de kook.
- 6.** Roer de mosterd en de bruine suiker erdoor en smeer het sneetje peperkoek in met mosterd om mee te laten smelten in de saus.
- 7.** Leg de konijnstukken terug in de pot met de laurierblaadjes en de tijm, dek af en laat alles zachtjes stoven gedurende ongeveer anderhalf uur.
- 8.** Roer af en toe en controleer of het vlees mals genoeg is om van het bot te vallen.
- 9.** Breng de saus op smaak met een scheutje azijn, peper en zout, en verwijder de laurier en tijm.
- 10.** Serveer het konijn met de romige biersaus, samen met gekookte aardappelen of frietjes.