



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
25'	90'	4	Hoofdgerecht

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.