



Konijn met bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
1 ui (gepeld en in ringen gesneden)
1 konijn (in stukken)
2 takjes verse tijm
2 blaadjes laurier
1 groentebouillonblokje
1 fles bier (bv. Grimbergen dubbel)
1 boterham (zonder korst)
1 eetlepel mosterd
peper en zout
bladpeterselie (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit boter in een grote, diepe pan en fruit hierin de ui glazig.
- 2.** Kruid de stukken konijn met peper en zout. Braad ze rondom rond aan in dezelfde pan. Voeg de tijm, de laurier en het bouillonblokje toe. Giet het bier erbij en zorg dat alles onder staat.
- 3.** Bestrijk de boterham met mosterd. Leg de boterham met de besmeerde kant op het konijn. Doe het deksel op de pan en laat 45 minuten stoven op een zacht vuur. Draai de stukken konijn regelmatig om. Voeg indien nodig een beetje water toe.
- 4.** Haal het konijn uit de pan. Laat de saus inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer het konijn met de saus en werk af met peterselie.