



Konijn met kriekbier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 konijn (versneden)
boter
2 uien (fijngesneden)
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
2 deciliter gevogeltefond
1 flesje kriekbier
1 eetlepel mosterd
handvol pruim (gedroogde)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bak de stukjes konijn mooi goudbruin aan in boter. Haal uit de pan. Fruit de uien glazig in dezelfde pan.
- 2.** Voeg de stukken konijn opnieuw toe en overgiet met de gevogeltefond. Breng op smaak met het laurierblad en de tijm. Laat de fond even inkoken en voeg dan het bier en de mosterd toe.
- 3.** Voeg eventueel wat water toe tot het vlees bedekt is. Doe het deksel op de pan en laat 1 uur zachtjes pruttelen.
- 4.** Voeg de pruimen toe en laat nog een half uur zachtjes inkoken zonder deksel. Breng goed op smaak met peper en zout. **TIP:** Lekker met kroketjes.