



Konijnenragout met St. Bernardusbier & rösti



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 konijn
peper en zout
boter
4 uien
1 flesje st. bernardusbier (abt 12)
2 1/2 deciliter gevogeltefond
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
sausbindmiddel
8 aardappelen
125 gram spekreepjes
100 gram emmentaler (geraspt)
3 eetlepels arachideolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de konijn in stukken. Breng goed op smaak met peper en zout. Bak rondom rond mooi goudbruin aan in boter. Haal uit de pan en fruit hierin één fijngesneden ui.
- 2.** Voeg het vlees terug toe en overgiet met het bier en de fond. Breng op smaak met peper, zout, tijm en laurier.
- 3.** Laat 1 uur zachtjes sudderen zonder deksel.
- 4.** Bind de saus.
- 5.** Snij intussen de rest van de uien in dunne ringen. Fruit deze kort in boter.
- 6.** Schil de aardappels en rasp ze. Schep in een schone keukenhanddoek en wringhet vocht eruit.



- 7.** Meng vervolgens met de uien, de emmentaler en het spek.
- 8.** Breng op smaak met zout.
- 9.** Vorm er rondjes van en bak deze in hete arachideolie, in een braadpan. Laat rustig garen (10 minuten) op een niet te hoog vuur en draai dan om met een spatel. Laat nogmaals vijf minuten garen.
- 10.** Laat even uitlekken op keukenpapier en serveer bij de ragout.