

Konijn op z'n Limburgs

(Knien in ut zoer)

Benodigheden voor 4 personen:

1 konijn

liefst een wild konijn als u van gamy smaak houdt anders een tam.

- 2 grote uien gehakt
- 4 knoflooktenen gehakt
- 8 kruidnagelen gehakt
- 8 jeneverbessen gehakt
- 8 eetlepels appelstroop,
- bij voorkeur Canisius uit Schinnen
- 4 laurierbladeren
- 1 handje bloem/100 gr. boter
- 1 flesje donker bier
- 2 dl. witte wijnazijn
- zout en peper

Bereidingswijze:

Snijd het konijn in handzame stukken

Marineer met alle ingrediënten, behalve het handje bloem en de boter, gedurende 24 uur

Dep de volgende dag de stukken konijn droog en braad ze voorzichtig in de boter op matig vuur goudbruin in een gietijzeren braadpan met dikke bodem.

Bestrooi met het handje bloem

Doe vervolgens de marinade erbij Meng goed

Deksel erop, en op een vlamverdeler heel zachtjes laten stoven tot het gaar en gebonden is ± anderhalf uur.

Serveer uit de pan met gehakte peterselie, aardappelpuree, eventueel vol au vents en paddenstoelen.

PS Een dag later is het gemaakte nog lekkerder; de saus kan ook goed met zelfgemaakte frieten