

# *Haas op grootmoeders wijze*

## **Nodig;**

- hazen bouten, -rug en -voorpoten
- 100 gr roomboter
- 100 gr croma,
- 1 tot 2 dikke uien in stukje snijden (niet te fijn),
- 2 dl wild fond.
- 1 blokje vleesbouillon
- ½ maggiblokje
- 1 dl slagroom op kamertemperatuur,
- maïzena, peper, Franse mosterd, kopje suiker,

## **Bereiding;**

- Het hazenvlees met weinig zout en wat meer peper bestrooien.
- Bestrijk het met Franse mosterd en bestrooi het daarna met suiker.
- Zet dit, afgedekt met keukenfolie, minimaal een paar uur in de koelkast.
- Boter en croma in de pan niet te heet laten worden.
- Hierin de stukken zo'n is vijf minuten aanbraden
- Temper het vuur en bak de gesneden ui mee.
- Zorg ervoor dat de uien niet bruin worden.
- Voeg de wildfond toe met enkele koppen water en laat alles twee tot drie uur zachtjes sudderen tot liet vlees bijna van de botten valt
- Voeg het bouillonblokje gekruimeld toe.
- Neem de stukken haas uit de pan en laat het kookvocht wat inkoken.
- Bind de saus met wat maïzena,
- Voeg daarna het halve maggiblokje toe aan de saus, en, naar smaak, peper.
- Vlak voor het opdienen van het vlees de op kamertemperatuur gebrachte room of kookroom toevoegen en door de saus roeren en de saus niet meer laten koken,

Serveer bij deze hazenbouten met aardappelen met rode kool of boontjes.

Ook zuurkoolstampot kan goed,

Hiervoor maakt u de zuurkool warm met Rieslingwijn en vermengt dit met gekookte aardappelen tot een stampot.