

# Konijn in bier met pruimen van Agen



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Konijn (heel in 6 stukken)

boter

uien

gerookte spekblokjes

Trappistenbier donker

geconcentreerde vleesbouillon

laurier en tijm

zout en peper

pruimen van Agen (zachte half gedroogde pruimen met gewaarborgde herkomst))

bindmiddel (ik gebruik bruine roux van het merk Maïzena)

peterselie

## Bereiding

Verwarm de oven op 140 graden.

De stukken konijn op het vuur braden in hete boter om ze mooi te kleuren.

Uien in halve ringen snijden.

Haal de aangekleurde stukken konijn uit de braadpan en fruit nu de uien en spekblokjes in hetzelfde braadvet aan. Laat goed kleuren en blus af met het bier.

Breng aan de kook en voeg zout, vleesbouillon en kruiden toe.

Doe het konijn terug in de braadpan:

onderaan de bouten, daarop de schouders met voorpoten en daarop de rugstukken, dek af en plaats in de oven voor ongeveer één tot anderhalf uur.

Haal de stukken konijn wederom uit de braadpan en breng de saus op dikte en op smaak.

Voeg de pruimen en de stukken konijn toe aan de saus en laat enkele minuten zachtjes sudderen.

Werk af met gehakte peterselie.

## Foto's

