



Hazenbout in rode wijn

Hoofdgerecht • wild
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Hazenbouten
boter
ui
wortel
zout en peper
rode wijn
vleesbouillon
bindmiddel
veenbessenconfituur

Bereiding

Hazenbouten goed droogdeppen met keukenpapier en kruiden met zout en peper. Aanbraden in hete boter (ik doe het in de gietijzeren tajine van Le Creuset).

Wortel en ui in niet te grote gelijkmatige stukken snijden en toevoegen aan de bradende hazenbouten.

Rode wijn en laurier toevoegen en onder deksel zachtjes laten sudderen gedurende 3 tot 4 uur.

De hazenbouten uit de pan nemen en de saus op dikke brengen met bindmiddel.

Veenbessenconfituur door de saus roeren.

Notities

Recept Hazenbout in rode wijn. Haas is enkel verkrijgbaar in het wildseizoen van oktober tot januari.

Foto's

