



## Konijnenbout Bourguignonne

Hoofdgerecht • Braadpan  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Konijnenbouten  
boter  
zout, peper  
ui  
champignons  
licht gerookt spek  
rode wijn  
laurier  
Rundsbouillon  
Roux voor bruine sauzen van  
Maïzena  
peterselie

### Bereiding

Konijnenbouten droogdeppen met keukenpapier, aan beide zijden kruiden met zout en peper en aanbraden in hete boter.

Ui grof snijden.

Champignons in vier snijden.

Spek in reepjes snijden.

Voeg ui, champignons en spek toe aan het konijn in de braadpan en laat even mee bakken.

Aflussen met rode wijn en een beetje rundsbouillon toevoegen.

Laurierblad bij de bereiding doen en onder deksel laten sudderen tot het met een vorkprik gaar aanvoelt (ongeveer 1 uur tot 1,5 uur).

Het lekkerste is om ze zo een dag van te voren te bereiden en dan verder af te werken. Maar je kunt ze natuurlijk ook in één keer bereiden.

De konijnenbouten uit het stoofvocht halen en dit aan de

kook brengen. Licht binden met de roux en op smaak brengen.

Leg de konijnenbouten terug in de saus en laat nog een tiental minuten zachtjes sudderen.

Afwerken met gehakte peterselie

## Notities

Konijn, voor dit recept konijnenbouten in rode wijn met ui, spekjes en champignons.

## Foto's

