



## Tam konijn in het zuur

Datum: 18-12-2017  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

#### **Marinade:**

- 1 l water
- 1 l rode wijnazijn
- 8 konijnen bouten
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 6 theel. gekneusde peperkorrels
- 6 gekneusde tenen knoflook
- 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- 3-4 winterwortels in schijfjes
- 6 theel. verse tijm
- flinke scheut olie

#### **Konijn:**

- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetl. appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maïzena
- krieltjes
- spruitjes
- peper
- zout

### **Bereidingswijze:**

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal één nacht laten trekken.

Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keukenpapier. De marinade zeven en het overgebleven vocht en de groenten apart bewaren.

De konijnen bouten peper en zout bestrooien. Daarna de bouten in een grote pan bruinbakken. De bouten er uithalen en de groenten samen met de wildkruiden even meelaten bakken. Vervolgens de bouten er weer bijvoegen met wat van het marinadevocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

De bouten uit de pan halen en appelstroop, bouillonblokjes en ontbijtkoek toevoegen. Daarna met een staafmixer de groenten fijnmalen. Als de saus te dun is, afbinden met maïzena.

Lekker met gebakken krieltjes en spruitjes.