



## Tam konijn in het zuur

Datum: 09-12-2019  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Marinade:**

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

#### **Rest:**

- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetlepels appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maizena

### Bereidingswijze:

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal nacht laten trekken. Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keuken papier. De marinade zeven en het overgebleven vocht bewaren. En ook de groenten.

De konijnen bouten royaal inwrijven met wildkruiden. Daarna de bouten in een grote pan bruin bakken. De bouten eruit en de groenten even bakken dan de bouten er weer bij samen met wat van het marinade-vocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

Bouten uit de pan halen en vervolgens de ontbijtkoek, appelstroop en bouillonblokjes toevoegen. De saus zeven en iets laten inkoken zo nodig binden met maizena. Eventueel de saus nog pureren. Als de saus te zoet is een klein beetje azijn erbij doen.