

Konijn met saliesaus en druiven, aardappelpuree en rode zuurkool

Datum: 15-12-2003
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Konijn met saliesaus:

- 8 Konijnenbouten
- 100 gram boter
- 2 bakjes gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 300 ml droge witte wijn
- 1 pot wildfond
- blaadjes salie
- 250 ml crème fraiche
- 40 pitloze witte druiven

Aardappelpuree en rode zuurkool:

- 2 kg aardappelen
- 150 gram boter
- 0,5 ltr. melk
- nootmuskaat
- 1 kg zuurkool
- 50 gram boter
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 1 blikje gepelde tomaten (400 gram)
- 1 eetl. paprikapoeder (mild)
- 1 glas rode wijn
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Konijn met saliesaus:

Konijnenbouten met zout en peper bestrooien. In braadpan boter verhitten en bouten rondom bruinbakken. Bouten uit pan nemen.In bakvet spekblokjes, gesnipperde uien en fijngehakte knoflook 3 minuten roerbakken. Wijn, fond en salie toevoegen en aan de kook brengen. Vuur lager zetten, bouten in pan terugleggen en afgedekt in ca 1 uur gaarstoven. Bouten in warme schaal leggen en in oven van 175 graden warmhouden. Stoofvocht op hoog vuur tot helft inkoken. Crème fraiche en druiven erdoor mengen en geheel nog 2 minuten zachtjes doorwarmen. Saus op smaak brengen met zout en peper.
Saus over konijnenbouten schenken. Lekker met aardappelpuree en zuurkool.

Aardappelpuree:

Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water met wat zout aan de kook brengen, gaar laten koken, afgieten en meteen pureren.
Boter en hete melk toevoegen. De pan op het vuur zetten en de puree kloppen tot ze smeuïg is. Met

zout en nootmuskaat op smaak brengen.
Eventueel in spuitzak doen en 1-3 kleine toefjes op voorverwarmd bord spuiten.

Rode zuurkool:
Laat de zuurkool uitlekken en maak los met een vork.
Verhit de boter in een pan met een dikke bodem.Laat de spekblokjes omscheppend uitbakken.
Snipper de uien.Laat de ui en de tomatenpuree kort met het spek mee fruiten. Bestrooi met het paprikapoeder, voeg de tomaten met het vocht toe en blus af met de wijn.
Schep er de zuurkool door en laat met het deksel op de pan regelmatig omscheppend 30 minuten stoven. Proef of er nog zout en/of peper bij moet.
Schep een klein hoopje zuurkoop op voorverwarmd bord.

Tip:
Gebruik in plaats van verse salie 4 theelepels gedroogde salie.
Ook lekker met gekookte krieltjes en rode kool.