

#### Ingrediënten voor 4 personen

75 gr boter, 3 el olijfolie, 4 (tamme)konijnebillen, 3 grote uien (gehalveerd in ringen), 2 el bloem (gezeefd), 1 tl rozemarijn (gedroogd), 1/2 tl kruidnagelpoeder, peper, zout, 2 dl water, 1 flesje Amstel Herfstbock, potje wildfond, 2 laurierblaadjes, 12 verse pruimen (gedroogd mag ook, maar dan wel volgens gebruiksaanwijzing weken).

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Konijn met bockbier en pruimen

Echt herfstrecept; tam konijn gestoofd in oa herfst bockbier

### Hulpmiddelen

Braadpan met dikke anti-aanbaklaag bodem.

### Vorbereiding

Zie ingr. lijst

### Bereidingswijze

Verhit boter en olie, bak hierin de konijnebillen rondom goudbruin aan. Voeg de uien toe en bak ze met vlees mee tot ze zacht zijn. Strooi er de bloem over, goed doorroeren en minimaal minuutje meebakken. Doe er rozemarijn, kruidnagelpoeder en naar smaak peper en zout bij; giet er 2 dl water bij en blijf goed roeren. Schenk dan het flesje bockbier rustig leeg in de pan en roer tot het niet meer bruist. Doe er de wildfond en laurierblaadjes bij en laat ca 1,5 uur zachtjes pruttelen op een laag vuurtje met de deksel schuin op de pan. Af en toe omroeren. Voeg na 1,5 uur de pruimen toe en laat nog ca 20 minuutjes stoven. Proef het geheel dan en maak zonodig op smaak met peper en zout.

### Serveertips

Lekker met rode kool met appeltjes en kruimige aardappelen. Uiteraard een lekker glas bockbier erbij