

Ingrediënten voor 4 personen

4 achterbouten van tam konijn 16
gewelde pruimen 1 kaneelstokje
2 flesjes geuzenbier 6 plakken
ontbijtkoek mosterd 2 el rode
bessengelei boter beetje water.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

TAM KONIJN IN GEUZENBIER MET PRUIMEN

EEN ZEER SMAKELIJK WILDGERECHT!!VOOR DE ECHTE
KOOKAVONTURIERS!!

Hulpmiddelen

1 stoofpan.

Vorbereiding

De bouten van vel ontdoen en insmeren met peper,zout en mosterd.

Bereidingswijze

De boter verhitten in een pan en de bouten mooi bruin braden. De
bouten in een stoofpan doen en de boter afblussen met bier. Het
bier,het water,het kaneelstokje en de bessengelei aan het konijn
toevoegen en afdekken met de ontbijtkoek.Een deksel op de pan doen
het konijn 2 uur stoven.

Serveertips

Serveren met de saus en de gewelde pruimen.