

### Ingrediënten voor 8 personen

- 4 konijnenbouten (1 kilo) - 250 gram gerookte spekreepjes - 6 sjalotjes - ¼ knolselderij - 2 flesjes bruin bier (ik had Grimbergen dubbel) - 2 blaadjes laurier (of 4 kleine) - 4 jeneverbessen - 3 kruidnagels - enkele takjes tijm - 4 teentjes knoflook - 300 ml (wild)bouillon of fond - 4 el grove mosterd - 2 el balsamico azijn - olijfolie/boter - peper (zout)

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Regionaal  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Konijnenpeper met bier

Als groot liefhebber van wild maak ik graag hazenpeper, maar omdat (tam) konijn makkelijker verkrijgbaar is (het ligt bij ons in de supermarkt gewoon in het schap) kwam ik op het idee om deze konijnenpeper te maken. In plaats van rode wijn, die ik meestal toevoeg, heb ik hier bruin bier (Grimbergen dubbel) gebruikt. Het bleek een uitstekende combinatie te zijn. Toen ik de gegaarde konijn van de botten afhaalde bedacht ik dat ik het recept net zo goed 'pulled rabbit' had kunnen noemen. Let wel op met het toevoegen van zout, want de spekjes en de bouillon bevatten voldoende zout zodat extra toevoegen niet nodig is. De Stoofpeertjes-met-bier-en-sinaasappel die ik met hetzelfde bier maakte, waren een perfecte combinatie.

### Bereidingswijze

- Verwarm de olie met de boter in een stoofpan met dikke bodem. - Strooi een beetje peper over de konijnenbouten (zout is niet nodig) en braad ze rondom aan. - Haal het vlees uit de pan en doe de spekjes erin. Bak ze in hetzelfde vet en voeg de gesneden sjalot, knolselderij, gehakte knoflook, laurier, geplette jeneverbessen, kruidnagels, en tijm toe. Schep alles door elkaar en doe de mosterd en balsamico azijn erbij. - Voeg dan het bier en de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en leg de konijnenbouten weer terug in de pan. - Laat dit ongeveer 1 ½ uur op een klein pitje zachtjes sudderen. (Je kunt de pan ook in de oven zetten op 165 graden). - Haal als het vlees goed gaar is de bouten uit de pan en pluk het vlees van de botten. - Laat intussen het vocht goed inkoken tot een mooie saus en doe dan de stukjes vlees weer terug in de pan. - Indien nodig kun je de saus nog een beetje binden met maïzena, aardappelmeel of allesbinder.

