

Ingrediënten voor 4 personen

1 schoongemaakte, in stukken
gesneden haas of konijn, 60gr
boter, 2 uien, 1 winterwortel, 1
prei, 1/4 selderijknol 6
peperkorrels, zout, 2l
vleesbouillon, 3 eieren. voor het
kruiden
bouquet: laurierblad, tijm, peterselie, marjolein.

Tijd: > 2 uur

Keuken: Engels

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

niet vegetarisch konijnen soep

Engelse konijnen of hazesoep

Hulpmiddelen

1 gewillig konijn, mes, lepel en een pan.

Vorbereiding

Konijn in stukken snijden (kinderen uit de buurt houden....denk aan flappie)

Bereidingswijze

De boter smelten en de stukken vlees van het "haasje" samen met de grof gesneden uien, wortel, prei, selderijen peper op een flink vuur aanbraden. de warme vleesbouillon erbij gieten en het kruidenbouquet in de pan hangen. Dit alles zeker 2 1/2 uur laten trekken. Hierna de bouillon zeven en afdalen koelen. (het vlees bewaren) Hierna schep je het vet eraf anders schiet je cholesterol de ruimte in. Nu de eiwitten door de soep roeren en de soep al roerend weer aan de kook brengen. Op een laag vuurtje de soep weer een uurtje laten trekken. De soep weer zeven en warm houden. Het vlees in stukjes snijden en weer bij de bouillon voegen. (evt soep balletjes toevoegen) Voila soep is klaar.....

Serveertips

Lekker als voorgerecht bij wild.