

Ingrediënten voor 6 personen

1 konijn/haas (wild of tam), 3 a 4 uien, wijn (rode of witte), 2 a 3 goudreinetten, peperkoek (ontbijtkoek), laurierblaadjes, jeneverbessen, evt. zwarte peperkorrels, zout & peper. (alle hoeveelheden zijn eigenlijk afhankelijk van eigen smaak en de hoeveelheid vlees)

Tijd:	> 1 uur
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Feestmaaltijd
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Hazenpeper (NL)

Een oud (Brabants?) recept dat mijn Oma elk jaar met Kerst maakte!

Hulpmiddelen

Braadpan, goed mes

Vorbereiding

Als je echt wild hebt zet je het konijn of de haas 1 nacht voordat je het gaat maken in de azijn. Verdeel het vlees in stukken, snipper de uien.

Bereidingswijze

Smelt boter in de pan met een scheutje olie, bak het (drooggedepte) in stukken verdeelde en met peper en zout gekruide vlees mooi rondom bruin en haal het uit de pan. Bak nu de uien glazig en voeg de wijn (niet te veel ineens, je kunt altijd nog toevoegen) toe, als het geheel weer kookt voeg je het vlees, de laurierblaadjes, jeneverbessen en als je van wat pittiger houdt de peperkorrels toe en laat het geheel sudderen totdat het vlees van de botten valt, af en toe kijken en wat vocht (wijn) warm toevoegen. Haal het vlees (en de laurierblaadjes, jeneverbessen en peperkorrels) eruit en ontdoe het van de botten. Doe nu alles terug in het (hete) vocht, voeg de in blokjes gesneden appels toe en sudder nog ongeveer een kwartiertje. Verkruimel op het laatst (een paar plakken) peperkoek boven het geheel (om te binden) en warm alles nog een tijdje goed door. Proef even en voeg, indien nodig, naar smaak nog zout en peper toe.

Serveertips

Lekker met Cranberriesaus, gebakken aardappeltjes, stoofpeertjes en groenten naar keuze (b.v. spruitjes met kastanjes). Als je niet met alcohol wilt koken of geen wijn hebt, kun je dit ook vervangen door (kippen)bouillon, denk dan wel om de hoeveelheid zout die je gebruikt!