

## Konijn met bier & pruimen gerecht voor ca 4 personen

**Benodigheden** : 1 konijn (lapin de Bretagne) van ca 1,5 kilo ; dit is een hoogwaardig kwaliteit product uit de Bretagne streek en voorzien van een eigen label. (verkrijgbaar bij de **Wildcentrale**) Laat het Konijn in gelijke delen snijden, 2 achterbouten – rug in 2 delen – 2 voorbouten de lever kan er los bij.

2 flesjes bruin bier – 2 potjes gevogelte fond (puur) verkrijgbaar bij de **Wildcentrale** – ca 200 gr.  
Spekblokjes (mager)- ca 200 gram 20-25 stuks gedroogde pruimen zonder pit – 2-3 stuks uien in ringen gesneden – 4 eetlepels balsamico azijn – 1,5 tot 2 eetl. Bruine suiker – 2-3 takjes tijm (vers) – 2 laurierblaadjes – braadboter – verse peper uit de molen & fijn zeezout.

1. Bak in een braadpan even de spekjes en uien aan en hou deze apart.
2. Wrijf het konijn in met wat zeezout en wat peper, braad in ruim boter de konijndelen rondom mooi goudbruin, voeg de spekjes en uien toe,
3. Blus het geheel af met het bier en fond, voeg nu de tijm bruine suiker en laurier toe.
4. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur zo laag mogelijk dat het geheel langzaam gaar kan sudderen (let wel op dat het konijn tijdens het braden bijna geheel onder het braadvocht blijft, als er teveel verdampt eventueel wat water toevoegen en de deksel zoveel mogelijk op de pan houden)
5. Voeg na ca 45 minuten de pruimen toe (het liefst 1 keer door gesneden)
6. Uw konijn is gaar na ongeveer 1.5 tot 2 uur met als stelregel ( zodra het vlees loskomt van het karkas.
7. Indien gewenst kunt u de saus de saus nog licht indikken of binden.

Veel succes met dit overheerlijke recept.



**De Wildcentrale**  
Poelier en traiteur