**Civet van haas**

hazenbillen
vloeiende bloem
boter

ui
knoflook
wortelen
tijm
rozemarijn
peterselie
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

laurier
rode wijn
jeneverbessen
kruidnagel
peper & zout
aalbessengelei
pure chocolade
(hazenbloed)
bruine champignons
gezouten spekjes
zilveruitjes

Stoof grof gesneden ui, knoflook en wortel aan in hete boter en leg dit in een ruime stoofpot.

Versnijd de hazenbillen in twee stukken. Bestuif met vloeiende bloem. Schroei ze rondom dicht in hete boter en leg ze in de kasserol.

Maak een kruidentuiltje van verse tijm, rozemarijn, peterselie en laurierblaadjes. Bind met keukengaren en leg het in de pot. Voeg rode wijn en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) toe tot het vlees ondergedompeld is. Voeg gekneusde jeneverbessen en kruidnagel toe. Kruid verder af met peper en zout. Laat minstens anderhalf tot twee uur stoven op laag vuur.

Haal de billen uit de pot, dek af en houd warm. Zeef de saus en giet ze in een propere kookpot. Breng aan de kook en voeg aalbessengelei en een gebroken reep chocolade toe.

Voorzichtig met de dosering. De chocoladesmaak mag absoluut niet overheersen. Laat kort inkoken. Zet het vuur laag en voeg het bewaarde hazenbloed toe indien gewenst.

Eventjes boven het kookpunt brengen. Voeg de billen toe en houd de bereiding daarna op temperatuur, zonder koken.

Kuis en snijd bruine champignons. Bak spekjes en zilveruitjes in boter. Voeg de champignons toe. Kruid met peper en zout. Voeg deze bereiding toe aan de bereiding in de kookpot.

Je kan dit eindresultaat op temperatuur bewaren voor onmiddellijk gebruik, of koel wegzetten voor de volgende dag.

**Begeleiding**: kies voor een aardappelbereiding, groenten of warm fruit naar smaak of zoals hier voor knolselderstoemp met tuinkruiden en gebakken appelpartjes.