**Konijn met mosterd en witte wijn**

konijn

uien

knoflook

witte wijn

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

boter

oud brood

graantjesmosterd

maïzena

peper en zout

[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

Snijd een paar uien in halvemaantjes en plet enkele teentjes knoflook. Hak het konijn in stukken, kruid met peper en zout. Bak de stukken rondom bruin in boter. Leg het vlees daarna in een kasserol. Giet het vet weg uit de braadpan en bak er de ui met knoflook in.

Voeg dit daarna toe aan de inhoud van de kasserol samen met een halve liter [**kalfsbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en evenveel witte wijn. Het konijn moet volledig ondergedompeld zijn.

Leg een [**kruidentuitje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) in de pot. Snijd de korsten van een dikke boterham volkorenbrood en strijk die royaal in met graantjesmosterd. Leg de boterham bovenop de stukken konijn.

Laat de pot anderhalf uur sudderen op ongeveer 95°C, tegen het kookpunt. Controleer of het vlees gaar is. Haal de stukken eruit en verwijder ook het kruidentuiltje.

Mix het kookvocht met een staafmixer en breng het daarna aan de kook. Laat inkoken tot sausdikte of bind de saus met maïszetmeel. Controleer de smaak en doe er indien nodig nog wat graantjesmosterd, peper en zout bij. Leg het konijn in de saus en roer goed om.

Zet de bereiding op een koele plaats weg tot de volgende dag. Dat is nodig om de volle smaak van dit gerecht te bereiken. Serveer opgewarmd met frietjes of een andere aardappelbereiding naar keuze. Ook een fris slaatje als bijgerecht wordt vaak geapprecieerd.