Konijn met pruimen en Trappist

konijn
gedroogde pruimen
Trappist
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
spekjes
boter
uien
balsamico

Luikse siroop
tijm
rozemarijn
laurier
vloeiende bloem
peterselie
bruine boterham
mosterd
peper en zout

Snijd een paar uien in halvemaantjes en bak ze in een flinke klont boter tot ze glazig worden. Schep de uien in een kasserol. Bak een portie spekjes tot ze krokant zijn en zet ze afgedekt weg.

Wentel de stukken konijn in een pot met vloeiende bloem en klop ze af. Bak het vlees in een hete pan met bruisende boter tot de stukken konijn rondom mooi goudbruin geworden zijn.

Schep het vlees in de kasserol. Maak een kruidentuiltje van laurier, peterseliestengels, takjes tijm en rozemarijn. Leg het in de pot. Giet er nu [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en bruin Trappistenbier bij, tot het vlees volledig ondergedompeld is.

Doe er een flinke scheut rode balsamico bij. Leg bovenop een dikke bruine boterham zonder korst, royaal ingesmeerd met mosterd en een eetlepel Luikse siroop.

Laat de pot op laag vuur en onafgedekt zachtjes sudderen. Voeg na een uur kooktijd de gedroogde pruimen toe. Roer alles goed om. Laat nog een half uur pruttelen en controleer dan of het vlees zacht is. Het moet gemakkelijk loskomen van het been.

Doe er nu de gebakken spekjes bij, roer nog even om en sluit het deksel. Je kan het gerecht nu serveren, maar het is absoluut aangeraden om de pot een nacht weg te zetten op een koele plaats en het konijn pas de volgende dag te serveren. Warm het in dat geval weer op, op een zacht vuurtje. Werk af, net voor het opdienen, met gehakte peterselie.

Zet de kasserol, net zoals in grootmoeders tijd, in het midden op tafel en bedien je huisgenoten. Deze bijzondere klassieker uit ons culinair erfgoed wordt gegeten met gekookte aardappelen.