**Konijn uit het Meetjesland**

konijn

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

uien

mosterd

bruin bier

wildfond

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

culinaire room

witte champignons

graantjesmosterd

peterselie

boter

vloeiende bloem

jeneverbessen

kruidnagel

peper en zout

Bestuif de stukken konijn met vloeiende bloem. Schroei ze rondom dicht in een pan met bruisende boter. Kruid met peper en zout. Leg de stukken vlees in een diepe kasserol, liefst van geëmailleerd gietijzer.

Snijd een paar uien in halvemaantjes en bak ze tot glazig in een pan met boter. Maak een uitbundig kruidentuiltje met laurier, tijm, rozemarijn, salie en peterseliestengels. Leg het samen met de uien bij het konijn.

Vul de kasserol tot alles ondergedompeld is met bruin bier, liefst Augustijn indien verkrijgbaar en kippenbouillon. Doe er een paar stuks kruidnagel en jeneverbessen bij en ook een flinke eetlepel graantjesmosterd. Laat de kasserol op een zacht vuurtje een uurtje sudderen. Controleer of het vlees gaar is en verleng desnoods de kooktijd.

Het best is nu, om de pot gewoon op een frisse plek te laten overnachten. Daarna haal je het konijn uit de pot. Verwijder het kruidentuiltje. Zet de staafmixer in de saus. Je kan die nu zeven, maar het hoeft niet.

Voeg een flesje culinaire room toe. Laat de saus een tijdje inkoken, zodat ze dikker wordt. Je kan ze ook binden met een paar eetlepels vloeiende bloem opgelost in water.

Bak ondertussen de op schijfjes gesneden witte champignons in een klontje boter. Voeg ze toe aan de saus op het moment dat ze hun vocht beginnen te verliezen. Roer goed om, voeg de stukken konijn toe en breng de bereiding op temperatuur. Werk af met plukjes peterselie.