**Potjevleesch**

kippenblokjes

kalfspoulet

konijnenrug

varkenshaasje

uien

wortel

tijm

laurier

peper en zout

jeneverbessen

blond bier

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

jenever

gelatineblaadjes

Dit is een variant op basis van bier en jenever. In andere recepten gebruikt men witte wijn en azijn.

Haal het vlees van de konijnenrug en verdeel het in blokjes. Snijd het varkenshaasje in grote blokken. Snijd de ui en wortel in grove brunoise. Meng de 4 soorten vlees en de groenten met gedroogde tijm, gekneusde jeneverbessen, een paar laurierblaadjes, peper en zout.

Doe alles nu in een grote gietijzeren casserolle. Giet er een fles blond bier naar keuze bij, een flink borrelglas jenever en [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Bewaar een kopje fond. Zorg ervoor dat alle vlees ondergedompeld is.

Zet de casserolle 3 tot 3 ½ uur in een voorverwarmde oven op 100°C.

Controleer of het vlees gaar is en meng het kookvocht met geweekte gelatineblaadjes, opgelost in het licht opgewarmde kopje gevogeltefond.

Schep de bereiding in terrines en dek luchtdicht af met folie. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet de terrines dan in de koelkast tot gebruik.