

KONIJNBOUTEN - STANDAARD



Ingrediënten

- 4 konijnbouten
- 2 tl tijm
- zout en peper
- 60 gram boter
- 1 dl donker bier of rode wijn



4 personen



60 - 90 minuten
bereidingstijd



serveertip: gekookte peultjes
met spekjes en gepofte
aardappel

Bereidingswijze

1. Bestrooi de konijnbouten met de tijm, zout, en peper (konijnenkruiden kan ook).
2. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de konijnbouten rondom bruin.
3. Plaats de deksel schuin en voeg het bier of de wijn toe.
4. Braad het geheel 60-90 minuten per kg, afhankelijk van het gewicht van de bouten.
5. Keer de bouten regelmatig en bedruip ze met het braadvocht.