



## Recept Gebraden wild konijn

### Ingrediënten

- 2 wilde konijnen in stukken
- Zout
- Peper
- 250 g boter

### Bereiding

Was de stukken konijn, droog ze af en wrijf ze in met peper en zout. Verhit de boter en braad de stukken konijn rondom bruin. Doe de deksel op de pan en laat het konijn in circa 2 uur gaar worden. Maak de jus af met water.

### Tip

Serveer dit duinkonijntje met aardappelen en appelmoes.

## Recept Gemarineerd wild konijn met kastanjes

### Ingrediënten

- |                      |                    |               |
|----------------------|--------------------|---------------|
| • 2 duinkonijnen     | • 100 g mager spek | • 16 gekookte |
| • Margarine          | (dobbelsteentjes)  | kastanjes     |
| • Bloem              | • geperst teentje  | • rode wijn   |
| • 1 laurierblad      | knoflook           |               |
| • gemalen kruidnagel |                    |               |

Voor de marinade:

- |             |                 |                 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| • Olijfolie | • 1 gesneden ui | • Peper en zout |
| • ½ citroen | • 1 glas cognac |                 |

### Bereiding

Leg de in stukken gesneden konijnen ± 6 uur in de marinade. Draai de stukken van tijd tot tijd om. Bak in een flinke wildpan het spek uit met de margarine. Strooi er wat bloem op en laat al roerende lichtbruin worden. Leg de in een koekenpan van te voren bruin aangebraden stukken wild op het spek in de wildpan. Giet er zoveel rode wijn op dat ze net onderstaan. Voeg het laurierblad, het kruidnagelpoeder en de geperste knoflook toe. Leg het deksel op de pand en breng alles vlug aan de kook. Laat een paar uurtjes sudderen. Voeg er zo nu en dan een scheutje van de marinade bij; anders wordt de saus te dik! De 16 kastanjes heeft u van te voren gekookt. Als het konijn gaar is, doet u de kastanjes erbij en u laat het geheel nog even sudderen.