

Hazenpeper

Ingrediënten

2 hazenbouten (of ca. 600 gram hazenvlees)
100 gram boter
1 eetlepel bloem
75 gram ontbijtspek. in reepjes
1/2 klein blikje tomatenpuree
225 ml rode wijn
1 ui, gesnipperd
1 winterwortel, in kleine blokjes
1 laurierblaadje
1 kruidnagel
100 gram kastanjechampignons
1 plak ontbijtkoek
1 eetlepel (appel-)stroop

Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met zout en peper.

Smelt de boter in een braadpan, en bak de bouten rondom lichtbruin.

Bestuif met de bloem.

Voeg nu het spek en de tomatenpuree toe, en bak het even op.

Giet dan de wijn erbij.

Als dat kookt, kan de ui, de wortel en het laurierblaadje met de kruidnagel erbij.

Makkelijk is het om even met een scherp mesje een gaatje te prikken in het laurierblad en daar de kruidnagel in te steken. Anders vind je die nooit meer terug.

Stoof dit ca. 1,5 tot 2 uur zachtjes, met de deksel op de pan.

Schep de bouten uit de pan, en haal het vlees van de botten. Verwijder het laurierblad met de kruidnagel.

Doe het vlees terug in de pan, en voeg de kastanjechampignons toe. Verkruiemel de ontbijtkoek en voeg toe, samen met de stroop. Laat zachtjes nog eens 20-30 minuten stoven.

Eventueel kun je het nu een dag in de koelkast zetten, zodat de smaak nog wat verder ontwikkeld.