



Ingrediënten voor marmalade:

- 4 dl water
- 2 dl azijn
- 1 grote ajuin
- 3 laurierblaadjes
- 4 jeneverbessen
- 4 kruidnagels
- 4 takjes tijm
- Goede boter
- Gedroogde pruimen
- 200 gram ontbijtkoek
- Donker **Hesbania bier**
- **Donkere jam**
- Tijm
- Zwarte peper uit de molen
- Zout

Ingrediënten voor konijn:

- 4 konijnenbouten



Recept:

- **Doe** het water en de azijn **in** een kom. **Schil** de ajuin in grote ringen en **doe** ze samen met de kruiden in de kom. **Leg** de konijnenbouten in de marinade, **dek** de schaal **af** met plastic folie en laat deze een nacht **marineren** in de koelkast.
- **Verwarm** de oven voor op 180 graden.
- **Haal** de konijnenbouten **uit** de marinade en **dep** ze droog met wat keukenpapier. **Leg** ze op een bord **en kruid** ze met peper uit de molen en wat zout. **Doe** een flinke klats roomboter in een braadpan met dikke bodem, **laat** de boter **bruin worden en bak** de konijnenbouten per twee aan alle kanten bruin. **Leg** ze **op** een schoon bord.
- **Haal** de uienringen en kruiden uit de marinade **en braad** deze aan in de braadpan tot ze licht gekleurd zijn. **Blus af** met een deciliter marinade **en voeg** de donkere jam, bier en gedroogde pruimen toe. **Roer** alle aanbaksels los met een houten lepel, die geven veel smaak af. **Doe** de konijnenbouten terug in de pan **en zorg** dat ze goed onder het vocht staan. **Doe** hier bovenop in grove stukken de ontbijtkoek.
- **Plaats** de deksel op de pan **en laat** het minimaal één uur **sudder** op een laag vuur. **Controleer** of het konijn gaar is en de saus dik genoeg. **Laat** eventueel nog wat verder **sudder**, zodat er vocht verdampt en de saus dikker wordt. **Breng** verder **op smaak** met peper en zout.

Smakelijk!