

Hazenbout



Hoofdgerecht

Wild

4 personen

Land: Holland

Voorbereiding: 10 minuten **Wachttijd:** minimaal 24 uur **Bereiding:** 300 minuten

Seizoen: oktober t/m december



Ingrediënten

- 2 grote hazenbouten (1 hazenbout bestaat uit 2 poten)
- 1 wortel
- 2 uien
- 1 prei
- een paar laurierblaadjes
- 1/4 van een peperkoek (zonder extra ingrediënten)
- 1 fles rode wijn
- 100 gram boter
- zout & peper

- beetje boter

Bereidingswijze

1. Leg de hazenbout op zijn rug en snijdt het doormidden.
2. Schil de wortel en snijdt het in stukken. Snijd de ui ook grof in stukken. Snijd de prei in stukken en was het in de vergiet onder de kraan. Gooi alle gesneden stukken bij elkaar in een grote kom. Leg de hazenbout in de kom en giet de fles rode wijn erbij. Zet de kom in de koelkast. Laat het bij jong vlees 1 dag in het vlees trekken en bij oud vlees 2 dagen.
3. Haal de hazenbout uit de marinade. Zeef de marinade, zodat alle grove stukken eruit zijn. Maak de stukken hazenbout droog met keukenpapier. Zout en peper de hazenbout daarna. Smelt de boter in de pan, laat hem bruin worden (niet te donker). Leg de hazenbout in de pan. Bak de hazenbout lekker bruin. Haal de hazenbout uit de pan. Laat het vet in de pan. Doe er de groeten die eerst in de marinade zaten in de pan bij het vet. Bak het zolang tot de groenten gaar zijn. Doe het vocht van de marinade erbij en breng het aan de kook.
4. Doe de hazenbout erbij. Versnipper de peperkoek en doe die in de pan. (Pas op! peperkoek moet boven op de bouten liggen anders gaat ie aanbranden!) Zet de deksel erop en wacht een kwartier. Roer alles door, doe de deksel er weer op en laat het 5 uur pruttelen. Heerlijk met wilde en witte rijst en een rucolasalade.

Tenslotte

'Als het Kerstkind is geboren heeft de haas zijn smaak verloren.' We mogen deze kokswijsheid als een aansporing opvatten om haas aan het begin van het seizoen te eten. Haas is verkrijgbaar van 15 oktober tot eind december (het traditionele wildseizoen), bij andere wildsoorten lopen die perioden weer heel anders. Buiten het seizoen om is wild verkrijgbaar uit de diepvries. Zelfs de Lidl verkoopt hazenbouten uit Argentinië. Ingevroren wild moet in de koelkast langzaam ontdooien. Vers en éénmaal ontdooid wild kan 2 à 3 dagen in de koelkast worden bewaard. Bij het vaak droge vlees van de hazenbouten komt het op een superieure saus aan. **Hazenbout in rode wijnsaus** is daar een voorbeeld van. Maak een marinade van 2 gehakte uien, 1 kruidnagel, 1 laurierblaadje, 1/2 el gedroogde tijm, 1/2 dl wijnazijn, grof gemalen peper, 1 kaneelstokje. 1/2 liter rode wijn (of meer bij grote bouten) en leg de hazenbouten erin. Plaats in de koelkast gedurende 24 uur in een afgesloten schaal. Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Zeef de marinade, vang het vocht op. Verwarm 100 gram boter met 50 gram gerookte spekjes in de pan, bak hierin de hazenbouten rondom bruin. Haal de haas uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie. Roer 3 el bosvruchtenjam of bosbessenjam, 2 el bloem en 70 gram tomatenpuree (1 blikje) door het bakvet. Giet de gezeefde marinade erbij en roer tot het glad is. Leg de hazenbouten terug in de pan en breng het mengsel aan de kook. Sluit de pan en laat de haas zeker 5 à 6 uur op een lage stand pruttelen. Klop op het laatst eventueel nog wat boter door de saus en maak af met peper en zout. Lekker met knolselderijpuree, spruiten en rode kool.