

KONYN POTJIE (RABBIT)



KONYN POTJIE (RABBIT)

Ongeveer 1 kilogram konyn stukke

1 eetlepel olyfolie

1 eetlepel botter

3 teelepels fyn knoffel

200 gram spek (bacon) stukkies

1 groot ui, geskil en gekap

250 gram knopie sampioene

sout en peper na smaak

2 eetlepels pietersielie (gedroogte is ook goed)

1 koppie rooiwyn

1 $\frac{1}{2}$ koppie water

1 eetlepel gedroogde gemengde kruie

$\frac{1}{2}$ ui geskil en in skywe gesny (addisioneel)

wit uie soppoeier

Verhit die botter en olyfolie oor hoë hitte tot baie warm in 'n swart platboom pot en seël die konyn stukke daarin tot dit liggies verbruin het. Verwyder die vleis en hou eenkant. Braai die uie, spek en knoffel in dieselfde pot tot die uie liggies begin verkleur. Roer die sampioene in en braai saam tot dit net begin gaar word. Voeg die sout, peper en pietersielie by. Plaas die konyn stukke terug in die pot en blus die bodem van die pot met die rooiwyn. Skraap al die aanbrandsel stukkies los. Voeg die water en gemengde kruie by, bedek die pot en laat prut oor lae hitte vir 1 uur en 30 minute.

Roer die uie skywe by en prut verder met die deksel af, vir 15 minute. Verhoog die hitte na medium en roer die soppoeier bietjie ver bietjie by tot die sous begin verdik.

Nota:

Die gereg kan op kapok aartappels met 'n addisionele groente soos ertjies of groen boontjies bedien word, of op rys. Ek het rys gemaak en daarom aartappels en wortels ongeveer 40 minute voor die einde van die kooktyd, by die vleis gevoeg.

Resep geplaas deur Adam Cloete

Foto: Adam Cloete.