

Jarl & Jettes opskriftkort

Fond af kalv og oks

Vinteren på landet kan være hård, hvor vi bor er det specielt når vinden er i syd (heldigvis ret sjældent om vinteren) Det hænder dog at vi sner inde, i de 30 år vi har boet her er det sket ca. 5 gange, så bliver vej og indkørsel helt fyldt med sne og der er ingen mulighed for at skovle det væk. Sådan en dag kan man lige så godt foretage sig noget fornuftigt f. eks at lave fond til kommende saucer

Ca. 5-10 kg gode kalve og okse ben husk det skal være knæled eller hove (det nederste på skanken) Benene brunes godt i en oven ved 250 # eller under grill til det har fået kulør, derefter kommes de en eller 2 store gryder mindst 12 ltr. Der tilsættes rodfrugter gulerødder, pastinak, selleri, løg porrer og hvad man eller synes, husk ikke for mange gulerødder, de gør fonden sød! Og overhældes med koldt vand tilsættes salt og hele peberkorn samt en krydderbuket sættes på det mindste blus og koger ca. 24 timer. Derefter tages ben og grøntsager op. Ben til hunden og de kogte grøntsager til hønsene. Det hele koges ind og fryses ned i små portioner klar til kamp.

Bon Appetit