

Gräddsås med rött vin

7 dl rött matlagningsvin

2 liter benbuljong (avkok märgben)

25 gram smör

2,5 dl grädde

Bong Kalv/oxfond efter smak

½ dl tomatpure

Timjan efter smak

Socker efter smak

Svartpeppar efter smak

Koka vinet ca tio minuter, tillsätt grädde, smör, timjan, svartpeppar och benbuljong (benbuljongen kan man avstå om tid eller möjlighet inte finns att koka ben i fem timmar). Låt koka ca tre-fyra timmar, fyll på med mer vatten vid behov, när det återstår ca en liter, tillsätt tomatpuré och kalvfond efter smak, red av med maizena och eventuellt mer timjan och svartpeppar. Servera till kött och färsrätter.

Benbuljong

4 kg oxben

10 liter vatten

300 g morot

300 g palsternacka

300 g rotselleri

Timjan och lagerblad

Koka i fem timmar, späd med vatten under kokningen. Koka samman till fyra liter återstår. Sila buljongen och kyl ner, frys in i burkar och använd till soppor och såser.