

Lammbuljong alt 1

Lägg lammbenen på ett galler ovanpå en djup ugnsplåt och rosta ca 1 timme i ugnen på 175 grader. Det kommer droppa bort mycket fett under tiden. Lägg över benen i en riktigt stor gryta (jag använder min 10-liters syltgryta). I en het och torr stekpanna rostar du 2 lökar som du halverat, 1 vitlök samt 1 bit kålrot och 2-3 morötter i grova bitar. Se bara till att de inte är smutsiga, man behöver inte skala dem. Lägg ner de rostade grönsakerna i grytan. Håll på vatten så det täcker precis, samt en rejäl skvätt rödvin. Jag tog ca 7 liter vatten och ca 3 dl rödvin.

Koka upp och skumma ordentligt. Ha i 1 msk salt, 2-3 lagerblad, ett par rosmarinkvistar och timjan. Persilja blir säkert också bra i. Jag hade dessutom i en massa purjolök den här gången, jag har en hel jättepåse färdighackad purjo i frysen så det är bara att greppa en näve eller två.

Sedan ska det sjudas och sjudas och sjudas... Jag lät buljongkoket puttra i säkert 14 timmar. Man kan behöva fylla på med mer vatten under tiden. Om man vill kan man peta bort köttet från benen efter en 2 timmar och sedan lägga tillbaka benen i grytan igen. Köttet blir gott i en soppa senare. Då buljongen puttrar klart så silar man den. Först genom ett durkslag för att få bort ben och grönsaker, sedan två gånger genom en finmaskig sil.

Håll upp buljongen i en ren gryta, koka upp igen och skumma, skumma, skumma. Reducera ner buljongen så långt att bubblorna byter karaktär, för min del var det 4 liter buljong som reducerades ner till ca 4 dl... Och eftersom jag skummat så noga fanns det inget fett kvar i slutresultatet!

Håll upp i ett bleck och ställ att svalna. Skär upp i bitar och lägg med mellanrum på ett smörpapper och stoppa in i frysen så att dina buljongtärningar blir styckfrysta. För sedan över dem i en plastpåse och plocka fram någon bit ur frysen när du behöver en god buljong!

Lammbuljong alt 2 (Syrlig lammbuljong med dill)

Ingredienser

1 kg lammben	crème fraiche
0.5 st morot	vitvinsvinäger
0.5 st gul lök	smör
1 st lagerblad	dill
1 msk dillfrön	

Gör så här

1. Rosta benen lätt.
2. Koka upp dem tillsammans med grönsaker och dillfrön. Låt koka 2-4 timmar.
3. Sila och reducera buljongen tills den blivit lite klabbig, smakrik och god.
4. Mixa i lite smör, creme fraiche, vinäger och hackar färsk dill.

