

Ylämaankarjan liha/luuliemi

1-2 kg Maatila Tahlon ylämaankarjan ydinluita tai lihaisia luita (esim. häränhantaa, potkakiekkaja)
1 keskikokoinen lanttu
3-4 porkkanaa
1 sellerin varsi
1-2 sipulia
3-4 laakerinlehteä
8 maustepippuria
3 l vettä
1 rkl omenaviinietikka (suolaa)



Pilko juurekset reilun kokoiseksi paloiksi. Levitä luut ja juurekset pellille leivinpaperin päälle. Paahda luita ja juureksia uunissa 250 asteessa noin 20 min. Nosta paahdetut luut ja juurekset isoon kattilaan ja lisää vettä niin paljon, että ne peittyvät. Lisää sekaan mausteet ja 1 rkl omenaviinietikkaa parantamaan ravinteiden liukenemista veteen. Keitä miedolla lämmöllä pitkään ja hartaasti (8-24 tuntia). Mitä pidempään, sen parempi.

Kuori alussa veden pintaan muodostuva vaahto pois niin saat liemestä kirkkaamman. Kattilaan voi välillä lisätä vettä, mikäli veden pinta laskee luiden alapuolelle. Lopuksi siivilöi liemi ja kiehauta se uudelleen. Jos haluat tehdä liemestä tiivistettä, anna liemen kiehua niin pitkään, että se on kutistunut kolmannekseen alkuperäisestä määrästä. Lisää liemeen suolaa makusi mukaan. Valmiin lihaliemen voi pakastaa myöhempää käyttöä varten sopivina annoskokoina. Käytä lientä keittoihin, kastikkeisiin tai nauti lämmitettynä ihan sellaisenaan.