



Når snakken falder på kalvehaler, så tænker de fleste nok på kalvehalesuppe, og det er der ikke noget at sige til. Det smager fantastisk. Men det ville nu være synd at gå glip af alle de andre gode retter, man også kan lave med kalvehaler. Heldigvis behøver det ene ikke at udelukke det andet. Hvis man koger en stor bunke haler møre i en suppegryde, så er der kød og kalvehalefond til flere dage i fryser og køleskab.

## Det grundlæggende

Start med at dele halerne ved leddene. Det er ret nemt. Læg halen med rygsiden opad og kør en finger ned ad oversiden. Hver halehvirvel har en lille forhøjning på oversiden. Leddet sidder lige bag ved forhøjningen. Haleled er ret bløde og fulde af brusk, så man kan skære igennem uden de store problemer.

Brun kødet og noget suppegrønt som f.eks. løg, gulerødder og porrer og smid det i suppegryden med lidt krydderurter og peberkorn. Hæld godt med hvidvin i gryden og lad det brænde lidt af. Når det ikke længere lugter af alkohol, så top op med vand og lad det stå og simre i 2-3 timer.

Hvis man ønsker at lave kalvehalesuppe med hele halestykker, så er det bare at smage til og servere suppen med diverse grøntsager og urter. Kalvehalesuppe kan serveres i et hav af forskellige variationer. Den kan legeres med æggeblomme og lidt fløde eller jævnes med melbolle eller jævning, eller hvad man nu skulle have lyst til.

Det smager jo fantastisk, men hvis man har lavet en stor portion, så bliver man træt af det før eller siden. Så er der heldigvis andre muligheder. Her er et par forslag.