

Dillkött på kalv

800 g kalv (högreiv eller bog)
2 st gula lökar
2 st morötter
2 st lagerblad
10 st vitpepparkorn
3 tsk salt
färsk timjan
2 msk kalvfond
kokvatten så det täcker köttet
4 st äggulor
1 msk ättika, 24%
3 dl vispgrädde
3 msk socker
2 tsk salt
1 knippe färsk dill