



GEMÜSEBRÜHE

Das Gemüse grob schneiden: Das Gemüse waschen und grob schneiden. Du brauchst es nicht schälen, außer Du bist unbedingt dafür. Das Gemüse und die Kräuter in einen großen Topf geben (darauf achten, dass der Topf groß genug für alle Zutaten und noch Wasser obendrauf ist).

Das Gemüse mit genug Wasser bedecken, sodass Du es leicht umrühren kannst. Weniger Wasser sorgt dafür, dass Deine Brühe konzentrierter im Geschmack wird; mehr Wasser lässt die Brühe wässriger schmecken. Den Topf auf die mittlere Hitzestufe setzen und es köcheln lassen. Wenn Du die ersten Bläschen und Dampf auf der Oberfläche siehst, die Hitze herunterstellen.

Für 1 Stunde kochen lassen um das Wasser genug mit "Gemüsegeschmack" vollzuziehen. Ab und zu umrühren, um das Gemüse durchzumischen. Die Brühe durchsiehen und mit der entsprechenden Salzmenge abschmecken.

2 Liter Wasser

80 g Zwiebel(n), sehr fein gewürfelt (oder auch etwas mehr)

5 g Knoblauch, fein geschnitten

120 g Möhre(n), grob gewürfelt

120 g Pastinake(n), grob gewürfelt

120 g Knollensellerie, grob gewürfelt

100 g Lauch, in Scheiben geschnitten

100 g Staudensellerie, fein gewürfelt

1 Lorbeerblatt, vorzugsweise frisch

2 TL Salz