

Gemüsefond

Zutaten für ca. 1 Liter:

2 Zwiebeln
300 g Gemüseabschnitte z.B. Strünke, Stiele ...
250 g Lauch
300 g Karotten
200 g Sellerie
1 El Öl
125 g Weißwein
1 ½ l Wasser
Salz, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Thymian, Rosmarin

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in breite Streifen schneiden.
2. Gemüse putzen und klein schneiden.
3. Öl in einem weiten Topf zerlassen und die Zwiebelstreifen darin hell anschwitzen.
4. Vorbereitetes Gemüse zugeben, kurz und hell anbraten.
5. Weißwein und Wasser zugeben.
6. Gewürze dazugeben (kein Salz) und alles bei mittlerer Hitze aufkochen und etwa 40-60 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
7. Zwischendurch abschäumen und zum Schluss salzen.
8. Den Gemüsefond durch ein feines Sieb passieren.

Für den Gemüsefond können alle Gemüse je nach Geschmack/Saison verwendet werden.

Nur mit Kohl und Sellerie sollte sparsam umgegangen werden – intensiver Geschmack.

Spargel- und Pilzabschnitte dagegen steigern das feine Aroma.

Tomaten und Karotten bewirken eine schöne Farbe.