

Gemüsefond

Zutaten für etwa 1,5 bis 2 Liter:

2 Zwiebeln
1 oder 2 Knoblauchzehe(n)
etwa:
300 g Gemüseabschnitte z.B. Strünke, Stiele ...
250 g Lauch
300 g Karotten
200 g Sellerie
je 1 Stiel Rosmarin und Thymian
1 El Öl
(125 g Weißwein)
2 l Wasser
Pfefferkörner, Lorbeerblätter ... Salz

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden – Knoblauch andrücken.
2. Gemüse putzen und klein schneiden.
3. Öl in einem weiten Topf erhitzen – Zwiebeln und Knoblauch darin hell anbraten.
4. Vorbereitetes Gemüse zugeben, kurz und hell anbraten.
Rosmarin und Thymian kurz mitbraten.
5. (Weißwein) und Wasser zugeben.
6. Gewürze dazugeben (kein Salz) und alles bei mittlerer Hitze aufkochen,
etwa 1 Stunde bei wenig Hitze köcheln lassen.
7. Zwischendurch abschäumen und etwa 10 Minuten vor 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.