

## Gemüsebrühe

### Zutaten:

30 g Karotten,  
30 g Sellerie  
30 g Fenchel,  
30 g Lauch  
50 g Zwiebel,  
30 g Kohlrabi 1 Lorbeerblatt,  
1 Knoblauchzehe  
2 Gewürznelken,  
etwas Liebstöckel  
1,5 l Wasser.  
Petersilienstiele, Thymianzweige,  
Salbei, Rosmarin, Pfefferkörner,  
etwas Salz, Basilikum,  
Bohnenkraut



### Zubereitung:

Das Gemüse unter fließendem Wasser gut abbürsten, in kleine Stücke schneiden, im Kochtopf leicht anschwitzen und mit kaltem Wasser aufgießen. Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Salz und Knoblauch begeben und langsam köcheln lassen. Nach 25min. Kräuter dazugeben und weitere 20 min. ziehen lassen.

Die Brühe durch ein feines Haarsieb oder Passiertuch seihen, eventuell mit etwas Gemüsebrühepulver und Muskat nachwürzen

### TIPP:

Alle anfallenden Gemüsereste wie z.B. Kohlrabi, Karfiol, Fenchelschalen, Sellerie usw. wird stets zu Brühen weiterverarbeitet. Sämtliches Gemüse kann auch durch den Fleischwolf (große Scheibe) gedreht werden. Dadurch wird der Geschmack der Gemüsebrühe intensiver. Mit Kräutern soll nicht gespart werden. (Salzersatz) Bei größeren Mengen erhöht sich natürlich die Kochzeit.

Weitere Verwendung für Saucen, Dressings, Basensuppen.

