

Klare Gemüsebouillon

Die klare Gemüsebouillon bildet die Grundlage unzähliger Saucen, Suppen und Dressings. Mit diesem Rezept kann man sie selbst zubereiten und auf Fertigware getrost verzichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

610 ml	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
1 Stange	Lauch
0.5 Stk.	Sellerie
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Blätter	Wacholder
1 Prise	Kresse
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Öl

Zubereitung

1. Für die **klare Gemüsebouillon** den Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken. Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel waschen, putzen und in kleine Scheiben schneiden. Je nach Größe die Scheiben noch einmal halbieren.
2. Zwiebel und Gemüse in einem Topf mit heißem Öl anschwitzen, mit Wasser aufgießen. Schnittlauch waschen, trocken schwenken und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Wacholder in die Suppe geben und ca. 25 Minuten kochen lassen.

Salzen und pfeffern. Mit Kresse garniert servieren.

Tipp

Klare Gemüsebouillon nach Belieben mit anderen Gemüsesorten (z.B. klein gewürfelte Kohlrabi) ergänzen.