

Gemüsebouillon

Zutaten:

3-4 Zwiebeln
750g Karotten
600g Lauch
250g Sellerie
250g Petersilienwurzel
3l Wasser
1 Lorbeerblatt
Etwas Salz

ZUBEREITUNG

3 - 4 Zwiebeln halbieren und im Suppentopf leicht anrösten. Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel putzen, schälen, klein schneiden und mit Wasser und einem Lorbeerblatt zu den Zwiebeln geben. Nur wenig salzen.

Alles aufkochen, Temperatur zurückdrehen und die Brühe mit halb aufgelegtem Deckel 2 - 3 Stunden leise köcheln lassen.

Danach abseihen, abkühlen lassen und in Portions-Gefrierdosen füllen. Am besten gleich eine größere Menge davon kochen und einfrieren

Als Einlage empfehlen wir Buchstabennudeln, Backerbsen, Flädle

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

