

Gemüsefond

Fond de légumes

Anzahl: **1.40 Liter**

Rezeptgruppe: **Fonds**

Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

28 g	Rapsöl
84 g	Zwiebeln, geschält
3 g	Knoblauch, geschält
112 g	Lauch, grün, gerüstet
112 g	Knollensellerie, geschält
56 g	Stangensellerie, gerüstet
112 g	Karotten, geschält
56 g	Weißkohl, gerüstet
28 g	Fenchel, gerüstet
28 g	Kohlrabi, geschält
14 g	Petersilienstiele
1680 g	Wasser
11 g	Salz
0.28	Gewürzsäcklein

Vorbereitung

- Lauch und Stangensellerie längs halbieren und waschen.
- Gemüse in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
- Gewürzsäcklein aus Pfefferkörnern, Gewürznelken, Lorbeer und Thymian herstellen.

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Lauch in Rapsöl andünsten.
- Restliches Gemüse und Petersilienstiele dazugeben und mitdünsten.
- Mit Wasser auffüllen, aufkochen und abschäumen.
- Salz und das Gewürzsäcklein begeben.
- 45 Minuten langsam sieden lassen.
- Vorsichtig durch ein Passiertuch passieren.
- Zur weiteren Verwendung rasch abkühlen.

Hinweise für die Praxis

Je nach Verwendungszweck des Gemüsefonds können die Gemüsezutaten sowie die Gewürze variieren.