

Gemüsebrühe

(für ca. 1,5 l Fond)

Zutaten

3	Zwiebeln
3	Karotten
2 Stangen	Staudensellerie
1 Stange	Lauch
ca. 500 g	Gemüse nach Belieben (z.B. Zucchini, Fenchel)
1	Knoblauchzehe
2	Tomaten
2 EL	Butter
1	Lorbeerblatt
50 g	frische oder getrocknete Speise-Pilze
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Eine Zwiebel halbieren und die beiden Schnittflächen in einer trockenen Pfanne bräunen.
2. Übriges Gemüse putzen und grob zerkleinern. In einem Topf mit Butter das zerkleinerte Gemüse bis auf die Tomaten und die Pilze anschwitzen, kurz dünsten und mit 3 l Wasser ablöschen.
3. Die Tomaten, die gebräunte Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Dann die Pilze zugeben und noch mal aufkochen lassen.
5. Den Gemüsefond durch ein sauberes Tuch passieren, erneut erhitzen, auf ca. 1,5 l Flüssigkeit einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.