Gemüsebrühe, aber hausgemacht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Naturell, aus frischem Suppengrün, ohne Geschmacksverstärker, Pulver oder Würfeln, gut auf Vorrat einzufrieren

Zutaten

- 2 Bund frisches Suppengrün, gewaschen, grob gewürfelt
- 100 g Pilze, gesäubert, z.B. Champignons in groben Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, gedrückt
- 1 Bund Petersilie, gewaschen, grob gehackt
- 1 Tl Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Senfkörner
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1,5 l Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Alle geputzten, gewaschenen und grob zerkleinerten Gemüsezutaten und die Gewürze mit 11/2 l Wasser bedecken und ca. 45 min. leise köcheln lassen. Danach durch ein feines Küchensieb passieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** gemüsebrühe, hausgemacht, naturell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuesebruehe-aber-hausgemacht-2/