



# Gemüsebrühe, aber hausgemacht !

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 13/l
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '13/l', 'yield' : '' });
```

Wie stellt man eigentlich eine Gemüsebrühe selber her? Kein Problem, so geht es!

## Zutaten

- (Für 1 Liter)
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 100 g Fenchel
- 50 g Champignons
- 1 Tomate
- 50 g Schalotten
- 2 Petersilienzweige, glatt
- 2 Estragonzweige
- 1 Liebstöckelblatt
- 5 Pfefferkörner,
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 Gewürznelke
- ½ Lorbeerblatt
- 10 cl trockener Weißwein

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Zubereitung einer Gemüsebrühe ist unterschiedlich, eigentlich ganz unkompliziert.

### **Schritt3**

Zunächst das Gemüse waschen, putzen, klein schneiden.

### **Schritt4**

Zusammen mit den Kräutern und Gewürzen, mit kaltem Wasser und dem Weißwein knapp bedecken.

### **Schritt5**

Alles aufkochen lassen und bei milder Hitze im offenen Topf eine ½ Stunde köcheln lassen, danach passieren.

**Tags:** brühe, fonds, gemüsebrühe, hausgemacht, selbstgemacht

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