



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/>