

Gemüsebrühe, hausgemacht

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Mit industriellen Brühwürfeln geht es schneller, aber was für ein Unterschied

Zutaten

- Alles geputzt, gewaschen, klein gewürfelt oder auf der Küchenreibe geraffelt:
- 150 g Karotten
- 200 g Stangensellerie
- 70 g Schalotten samt Schale in kleinen Würfeln
- 100g Lauch
- 2 Petersilienwurzeln, gewürfelt
- 1 vollreife Tomate, geviertelt
- 1 Bündchen Petersilie, gewaschen, samt Stängel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Tl geriebene Zitronenschale
- 1 El Zitronen Thymian
- 1 - 2 Knoblauch Zehen, gewürfelt
- 1 Tl zerdrückte schwarze Pimentkörner
- Etwas Butter
- 1 l Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gemüse in etwas Butter kurz anschwitzen und mit 1 l Wasser aufgießen.

Schritt2

Petersilie und die Gewürze: Lorbeerblatt, Pimentkörner, Zitronenschale und Zitronen Thymian in einen Laschen Teebeutel zufügen. Unterhalb des Siedepunkts 30 min. ausziehen lassen, damit die Aromen schonend extrahieren und die Gemüsebrühe aromatisch und gehaltvoll wird.

Schritt3

Danach durch ein feines Küchensieb passieren, sofort verwenden oder in Plastikbechern einfrieren.

Schritt4

,

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** gemüsebrühe, hausgemacht

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