



Klare Gemüsebrühe

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

150 g Möhren	500 g Fenchel
100 g Stangensellerie	150 g Zwiebel
1 Prise Salz	50 g Petersilie
50 g Liebstöckel	3-4 EL Öl

Zubereitung

-
1. Gemüse und Kräuter putzen, schälen und klein schneiden bzw. hacken.
 2. 3 EL Öl im Top erhitzen und Gemüse andünsten.
 3. 1,5 Liter Wasser dazugeben und mit Kräutern und Salz bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.
 4. Flüssigkeit durch ein Sieb anseihen und in sterile Gefäße abfüllen. Im Kühlschrank einige Monate haltbar. Die Brühe kann auch portionsweise eingefroren werden.

Klare Gemüsebrühe

Stand 10.01.2024