Gemüsefond



ZUTATEN für ca. 1 Liter
700–800 g Gemüse (Suppengrün, Staudensellerie, Pilze, gemischt)
3 Gemüsezwiebeln
20–30 g Butter
1/2 l trockener Weißwein
einige Stiele glatte Petersilie
1 kl. Bund Liebstöckel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
8–10 weiße Pfefferkörner

Zubereitung:
Gemüse waschen, putzen und schälen, Zwiebeln schälen. Alles in möglichst kleine Würfel schneiden. Gemüse in Butter unter Rühren etwa 5 Min. andünsten. Zwiebelwürfel dazugeben und weitere 3 Min. dünsten. Wein und 2 Liter Wasser dazugießen, aufkochen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Erst dann Kräuter und Gewürze dazugeben und 1–2 Std. offen köcheln lassen.

Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, alles durchgießen. Fond wieder in den Topf schütten und auf 1 Liter reduzieren. Mit Salz abschmecken.

Zubereitungstipps Der Fond lässt sich in größeren und kleineren Mengen (auch im Eiswürfelbehälter) einfrieren. Würfel nach dem Gefrieren aus dem Behälter lösen und in einer Plastiktüte im Gefrierschrank aufheben. Man kann die Würfel dann leicht einzeln entnehmen. Damit der Fond hell bleibt, vom Lauch nur den hellen Teil verwenden.

Miele

SCHMÖLZER
WOHNFÜHLSTUDIO