

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**50 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**international**

## GEMÜSEBOUILLON



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Eine Gemüsebouillon zuhause kochen ist denkbar einfach. Es braucht aber seine Zeit. Etwas für feine Nasen!

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 l	Wasser	160 g	Sellerie, gewürfelte
0.5 TL	Salz	2 Pr	Pfeffer
4	Karotten, gewürfelte	0.5 Zw	Glattblättrige Petersilie

### ZUBEREITUNG

1. Gemüse rüsten und kleine, gleich grosse Würfel schneiden.Â
2. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Gemüseswürfel 40 Min. leicht köcheln lassen. Leicht pfeffern. Nicht zu kräftig würzen, sonst verliert sich der feine Gout des Gemüses. Â
3. Petersilie waschen und mit Küchenschere feine Streifen in die Suppe schneiden und warm servieren. Â

TIPP: Statt Sellerie können auch andere Gemüse gewählt werden. - Wenn du die Schale an der Zwiebel lässt, erhältst du eine braune Bouillon.Â