AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	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.
2. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Gemüsewürfel 40 Min. leicht köcheln lassen. Leicht pfeffern. Nicht zu kräftig würzen, sonst verliert sich der feine Gout des Gemüses.
3. Petersilie waschen und mit Küchenschere feine Streifen in die Suppe schneiden und warm servieren.

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