

Gemüsebrühe



Zutaten (ergibt etwa 2 Liter):

2 mittelgroße Zwiebeln
3 Möhren
2 Stangen Lauch
1 Kleiner Knollensellerie (ca. 200 g)
2 Stangen Staudensellerie
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian
3 Zweige Estragon
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
10 Pfefferkörner
1 Nelke

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, waschen und alles in feine Scheiben bzw. Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und mit 2,5 Litern Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 40 Minuten leise kochen lassen.

Die Gemüsebrühe danach durch ein feines Sieb passieren.

Die Gemüsebrühe sollte danach klar sein und kann portionsweise in saubere, ausgespülte Weckgläser gefüllt werden. Die Weckgläser mit Gummi sowie Klammern verschließen und für 60 Minuten einkochen.

Tipp:

Die Gemüsebrühe schmeckt noch etwas aromatischer, wenn man das Gemüse vor dem Auffüllen mit Flüssigkeit in etwas Olivenöl oder Butter leicht anschwitzt.

Nährwertangaben: 23 kcal pro 100 ml, 3 g KH pro 100 ml