

Zutaten

- 1 l Wasser
- 2 Schalotten halbiert
- 2 Karotten
- Schale von einer kleinen Sellerieknolle
- Grünes von einer Stange Lauch
- Petersilienstengel
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Muskatnussabrieb
- Salz, 5 Pfefferkörner
- 1 Zweig Thymian

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Gemüsefonds

Entdecken Sie unser Rezept für einen aromatischen Gemüsefonds. Perfekt für Ihre Saucen! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Gemüse einfach grob zerkleinern und zusammen mit den Gewürzen in einen Topf geben, Wasser angießen und langsam aufkochen lassen. Dafür ruhig eine Stunde Zeit nehmen. Die Brühe dann 15 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann abpassieren.