

Gemüsebrühe – Grundrezept

Zutaten

2 BD	Suppengrün (Sellerie, Möhren, Stangenlauch)
100 g	Pilze
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 BD	Petersilie
1 TL	Salz
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
1 TL	Senfkörner
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Suppengrün und Pilze putzen, evtl. schälen, waschen und grob zerkleinern.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln.
- Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.
- Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Salz, Lorbeer, Nelken, Senfkörner und Olivenöl in einen großen Topf geben.
- 1,5 l Wasser zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
- Durch ein feines Sieb gießen und weiterverarbeiten.