

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Gemüsebrühe

Zutaten für ca. 2l Gemüsebrühe:

- 2-3 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 2-3 Karotten
- 1-2 Pastinaken
- 1-2 Petersilienwurzeln
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 3l Wasser
- 2 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 2-3 Zweige Thymian



Von den Zwiebeln die Enden abschneiden und mit Schale grob würfeln. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Karotten, Pastinaken und Petersilienwurzeln gut waschen und ebenfalls ohne zu schälen grob würfeln und mit anschwitzen. Mit Knoblauch, Sellerie und Lauch gleich verfahren und ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Alles mit dem Wasser aufgießen, Salz, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Thymian zugeben und abgedeckt ca. 45 Minuten kochen lassen. Ab und an sich an der Oberfläche sammelnden Schaum abschöpfen.

Die Brühe absieben und auf etwa 2 Liter einkochen lassen. Heiß in sterile Schraubgläser füllen und direkt verschließen. Bis zur Verwendung kühl lagern.