

Gemüsebouillon

Zubereitung:

Suppengemüse zusammen 300 g zu einem «Päckli» geschnürt:

1 Zwiebel geteilt mit Schale Etwas Knoblauch geschält

1 Lauchstängel grün, gerüstet

1 Rüebli, geschält

½ Sellerie oder etwas Stangensellerie

Nach Belieben: ¼ Weisskohl, eine kleine Tomate

Ein Bündel Suppenkräuter

Nach Belieben Pfefferkörner

Wenig Rapsöl

Lorbeerblatt

Gewürznelken

Salz

1,2 Liter Wasser

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Lauch im Rapsöl andünsten, restliches Gemüse und Kräuter dazugeben, mildünsten. Mit dem Wasser auffüllen, aufkochen und immer wieder abschäumen. Etwas Salz und Kräuterbündel und Pfefferkörner begeben.

30 – 45 Minuten lang köcheln lassen.

Nach dem Kochen Gemüse, Kräuter und Gewürze mit einer Schaumkelle entfernen. Für eine ganz klare Bouillon vorsichtig durch ein Passiertuch passieren.