

Gemüsebouillon



von: njoy-food

Für 6 Portionen

Zutaten:

Gemüsebouillon für 6 Gläser à 500 ml

130 g Sellerie Wurzel
 50 g Petersilie Wurzel
 50 g Zwiebeln rot, mit Schale
 100 g Zwiebeln braun, mit Schale
 20 g Liebstöckel frisch
 140 g Stangensellerie
 150 g Weißkohl
 7 g Allgäuer Duranand Gewürz Hinweis unten *
 20 g Salz
 3 Blatt Lorbeerblatt getrocknet *
 1 g Fenchelsamen frisch
 n. B. Chili rot getrocknet *

Nährwerte für 1 Portion

Brennwert	23 kcal 98 kJ
Eiweiß	1,4 g
Fett	0,3 g
Kohlenhydrate	3,6 g

Mit * markierte Zutaten sind nicht in der Nährwertberechnung enthalten. Bitte auch die Hinweise zur Nährwertberechnung beachten.

Zubereitung

- 1 Wasser in einen sehr großen Topf geben und alle Zutaten in grobe Stücke geschnitten hinzugeben und aufkochen lassen. Danach für ca 2 Stunden mit Deckel weiterhin köcheln lassen.
 - 2 Am besten schmeckt diese Gemüsebouillon, wenn sie über Nacht zieht und am nächsten Tag nochmals aufgekocht wird.
 - 3 Die Suppe durch ein Sieb gießen und die klare Brühe nochmals stark aufkochen und in sterilisierte Gläser abfüllen.
 - 4 Ich garantiere Ihnen, Sie werden sich über diesen kostbaren Vorrat an selbstgemachter Gemüsebouillon jedes Mal sehr freuen.
- 📌 Hinweis: das Gewürz "Allgäuer Duranand" gibt es beim Lutz Verlag, Betzigau. Sie können aber auch ein anderes beliebiges Gewürz nehmen oder einfach nur mit Pfeffer und Salz würzen.

Es ist auch ein ideales Mitbringsel für Menschen, die selber gemachtes schätzen.

Tipp:

das verkochte Gemüse kann man auch gut trocknen lassen und anschließend pulverisieren. Somit erhält man eine leckeres Gewürzpulver und konnte alles verwenden.

- ⌚ Arbeitszeit: 25 Minuten
 Koch-/Back-/Trockenzeit: 2 Stunden
 Ruhe-/Reife-/Gefrierzeit: 12 Stunden
 Fertig in: 14 Stunden 25 Minuten

👤 njoy-food

📌 **Haltbar machen:** Einkochen
Suppen, Eintöpfe: Klare Suppen