

GEMÜSEBRÜHE

frisch gemacht

Zutaten

- Frisches Gemüse, z.B. Weißkohl, Möhren, Zwiebeln, Knollensellerie, Lauch, Blumenkohl, Staudensellerie, Knoblauch
- Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- Petersilie
- Salz, Pfefferkörner

Zubereitung

Gemüse grob zerkleinern (Biogemüse muss nicht geschält werden – auch Zwiebeln nicht).

In einem Topf Olivenöl heiß machen und das Gemüse darin anbraten, bis es Röstaromen bekommt.

Mit Wasser aufgießen, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter begeben und aufkochen.

Mit schräg aufgelegtem Deckel etwa eine Stunde köcheln (oder länger).

Fertige Suppe durch ein Sieb geben, Petersilie einstreuen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dieses Rezept stammt aus dem
Herd & Ofen Podcast:

Folge 6
Kürbisbuffet

www.herdundofen-podcast.de/6