

## Gemüsefond (Grundrezept)



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

GAREN: ca. 2 Stunden

FÜR 5 Liter Fond

15 Liter-Topf

400 g Rüebli  
 400 g Sellerie  
 200 g Lauch  
 100 g Champignons  
 300 g Tomaten  
 300 g Saisongemüse, z.B. Peperoni  
 6 Liter Wasser  
 2 Zwiebeln, ungeschält, halbiert, geröstet,  
 gespickt mit 5 Nelken  
 1 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
 2 Wacholderbeeren, zerdrückt  
 2 Lorbeerblätter  
 1 Bund Saisonkräuter, z.B. Petersilie  
 1 EL Salz

### ZUBEREITUNG

Rüebli, Sellerie, Lauch, Champignons und Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in eine grosse Pfanne geben, aufkochen. Am Siedepunkt 2 Stunden garen. Hin und wieder abschäumen. Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen, den Fond absieben.

#### Tipp

- Das Gemüse weiterverwenden, z.B. für Samosas.
- Der Fond ist im Kühlschrank 3–4 Tage haltbar.
- Gemüsefond in Eiswürfelbehälter abfüllen, einfrieren. So ist er portionierbar und ca. 5 Monate haltbar.



Mise en place: Zwiebel anrösten, mit 5 Nelken spicken



Gemüse in kleine Stücke schneiden



Während des Garens hin und wieder abschäumen



Den Fond absieben