



Gemüsebouillon

Zutaten:

100 g Zwiebel
100 g Karotten
50 g Petersilienwurzel
100 g Sellerie
50 g Lauch
1,25 l Wasser

Garnitur:

¼ Bund Petersilie

Gewürze: 3 Pimentkörner,
2 Wacholderbeeren, ¼ TL
Pfefferkörner, 2
Lorbeerblätter, 1 Prise
Muskat, Salz

Gemüse vorbereiten:

1. Gemüse waschen und Karotten (100 g), Petersilienwurzel (50 g) und Sellerie (100 g) schälen. Gemüse in grobe Stücke schneiden.
2. Wasser (1,25 l) in einen Topf geben und Gemüse zugeben. Mit 3 Pimentkörnern, 2 Wacholderbeeren, ¼ TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblättern, 1 Prise Muskat und Salz würzen.
3. Suppe für 1 Stunde köcheln lassen.
4. Im Anschluss mit einem Spitzsieb und Etamin abseihen.

Garnitur vorbereiten:

1. Petersilie (¼ Bund) fein hacken.
2. Aus gekochten Karotten und Sellerie mit einem Ausstecher Blumen ausstechen oder gefällig schneiden.

Anrichten:

1. Gemüsebouillon abschmecken.

Tipp:

Als Suppeneinlage: Frittaten, Grießnockerl, Nudeln, Knödel etc.

