



Gemüsefond

Der universelle Fond ist eine sehr gute Grundlage für Suppen und Saucen mit feinen Gemüsearomen.

ZUTATEN:

2	Zwiebeln
400 g	Karotten
300 g	Knollensellerie
150 g	Lauch
100 g	Petersilienwurzel
20 g	Butter
1	längs halbierte Knoblauchzehe
2 St.	Thymian
2 St.	Petersilie
2	Lorbeerblätter
2	Gewürnelken
1/8 l	trockener Weißwein
2 1/2 l	Wasser
1/2 TL	Meersalz

1 Eine halbe Zwiebel in einer trockenen Pfanne dunkel rösten. In einem großen Topf die Butter auslassen und die in grobe Scheiben geschnittenen restlichen Zwiebeln anschwitzen lassen. (Nicht braun werden lassen!) Das geputzte und in grobe Scheiben geschnittene Gemüse (siehe Bild 1) dazu geben und kurz mitschwitzen lassen. Mit Wein und Wasser ablöschen. (Der Wein balanciert die Süße der Karotten aus). Behutsam salzen. 40 Minuten sanft köcheln lassen. Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und hindurch geben. Nochmals in den Topf zurück gießen, erhitzen und auf 1 1/2 Liter reduzieren. Nicht gleich verwendbaren Fond abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.