

# Aus der Hado-Küche: Ein Grundrezept

Restaurant Services

## Gemüsebrühe

für 4 Personen:

2 l	Wasser
1 EL	Olivenöl
200 g	Karotten
1 Stange	Lauch
100 g	Knollen- oder Staudensellerie
2	kleine Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
4 Zweige	Thymian
10	Pfefferkörner
2	Nelken
2	Lorbeerblätter

Gemüse in grobe Würfel, Zwiebeln und Knoblauch mit Schale in Stücke schneiden. Kurz in einem großen Topf mit heißem Öl anbraten. Thymian und Petersilie, ebenfalls grob geschnitten, dazu geben und angehen lassen. Mit Wasser ablöschen und kurz aufkochen. Die Hitze wieder zurück schalten und aufkommenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Bildet sich kein Schaum mehr, die restlichen Gewürze zufügen. Eine Stunde köcheln lassen. Anschließend vorsichtig durch ein Sieb oder Tuch passieren. Gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen, um den Geschmack zu intensivieren.

Die heiße Brühe in Einmachgläser füllen und gut verschließen. Die Brühe hält sich, gut verschlossen, ca. 2-3 Wochen im Kühlschrank. Einmal geöffnet sollte sie innerhalb einer Woche aufgebraucht werden.

Tiefgefroren, z. B. in einem Eiswürfelbehälter, hält sich die Brühe gut sechs Monate.

Rezept von Restaurant Services, München