

Aus der Hado-Küche: Ein Grundrezept

Restaurant Services

Gemüsefond

für 16 Personen:

250 g	Fenchelgrün
250 g	Sellereschale
300 g	Karottenabschnitte
350 g	Lauchgrün
2	Knoblauchzehen
	Lorbeerblätter
	Pimentkörner
	Nelken
	Pfeffer
120 g	Gemüsebrühe (Instant vegan)
5 l	Wasser
0,75 l	Weißwein

Das Gemüse waschen. Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und eine Stunde ziehen lassen.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, Mühldorf