

# GRUNDREZEPT GEMÜSEBRÜHE

A

2 100 g 100 g ½ Bund	Karotten Lauch Sellerie Petersilie	Das Gemüse waschen, putzen und <b>grob</b> zerkleinern
1 1 2	Zwiebel Lorbeerblatt Nelken	Die <b>äußere</b> Schale der Zwiebel entfernen, dann die Zwiebel <b>längs</b> halbieren und das Lorbeerblatt mit den Nelken auf die <u>Schnittfläche</u> stecken. (=Zwiebel „bespicken“)
40 g	Butter	erhitzen, das Gemüse darin <b>andünsten</b>
1 - 1 ½ l 2 TL	Wasser, Brühpulver	aufgießen und die Brühe <b>30 – 40 Minuten</b> auf kleiner Stufe <b>ziehen lassen</b> .
etwas	Muskat, Pfeffer, Salz	die fertige Brühe <b>abschmecken</b> durch ein <u>Fleischbrühsieb</u> in eine <b>heiße</b> Suppenschüssel gießen.
<b>1 Rezept Suppeneinlage nach Wahl</b> → kurz vor dem Servieren zugeben		
½ Bund	Schnittlauch → feine Röllchen schneiden, darüberstreuen.	