

Gemüsefond à la Augustinum Stuttgart-Killesberg

Zutaten für 4 Liter:

4l Wasser

150g Karottenschalen

50g Sellerieschalen

1-2 Stangen Lauch

1 ganze Zwiebel mit Schale

2 Nelke, 2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren

1 Prise Pfeffer schwarz gemahlen

1 Prise Muskat gemahlen

1 Prise Salz

Zubereitung:



Gemüse waschen und schälen.

Nach Bedarf die Zwiebel halbieren und an der Aufschnittseite kurz im Topf anbräunen lassen. Gemüseschalen und alle weiteren Zutaten in einem großen Topf mischen und erhitzen.

Etwa 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Zutaten absieben und Brühe auffangen.

