



GEMÜSEFOND – 3 LITER

- 3 Zwiebeln mit Schale
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Sellerieknollen mit Grün
- 2 Petersilienwurzeln/Pastinaken
- 1 Bund Petersilie
- 2 Stangen Lauch
- 2 Fenchelknollen
- 5 Lorbeerblätter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- Wasser
- Salz

Das Gemüse putzen und in mittelgroße Stücke schneiden. Schalen können, außer beim Sellerie, dranbleiben. Das Gemüse in einen Topf schichten, das Grünzeug mittig (nicht zu weit unten am Topfboden wegen der Hitze, aber beschwert durch anderes, sonst schwimmt es auf). Die Gewürze hinzutun, bis auf das Salz. Dann so viel Wasser auffüllen, bis alles vollständig bedeckt ist. Den Topf auf den Herd stellen. Wenn das Wasser kocht, die Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren und 45 Minuten köcheln lassen. In der Zeit die Gläser vorbereiten. Die Gläser und Deckel müssen blitzsauber sein. Nach 45 min die groben Stücke mit einer Kelle entnehmen und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und in einem separaten Behälter auffangen. Nun wird der Gemüsefond im Topf wieder zum Kochen gebracht. Währenddessen mit Salz abschmecken. Wenn der Fond kocht, wird er mit Einfülltrichtern in die Gläser gefüllt. (Der Rand muss sauber sein!)