

Gemüsefond

Für ca. 1,5 Liter



Zutaten

- 1 kg Gemüsereste (z. B. Blätter, Endstücke und Schalen von Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pastinaken, Blumenkohl)
- ca. 2 l Wasser
- ½ EL Salz
- Kräuter

Tipp: Abgewaschene Gemüsereste in einem Behälter im Tiefkühlschrank sammeln. Sobald genügend zusammengekommen ist, auftauen und zu Fond verarbeiten.

Zubereitung

1. Gemüsereste gut waschen und zusammen mit Salz und Kräutern in einen großen Topf geben. Mit Wasser aufgießen, sodass alles bedeckt ist. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und circa eine Stunde köcheln lassen.
2. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen (dabei das Gemüse gut ausdrücken) und in einem darunter stehenden Behälter auffangen. Den aufgefangenen Fond erneut zum Kochen bringen.
3. Gemüsefond direkt verwenden oder in Gläser umfüllen. Im Kühlschrank gelagert bleibt er ein paar Tage frisch, im Gefrierfach hält Gemüsefond noch länger.