

Gemüsefond



Zusätzlich das Suppengemüse im Bräter

Bei dem ebenfalls zubereiteten Fleischfond hatte ich zu viel Gemüse verwendet. Hätte ich es mit den Knochen zusammen in den Bräter gegeben, wäre kein Platz mehr für das Wasser gewesen. Also habe ich die Gemüsemenge einfach geteilt. Eine Hälfte des Gemüses habe ich für den Fleischfond verwendet. Und die zweite Hälfte für einen reinen Gemüsefond.

Dazu kommen Kräuter und Gewürze.

Auch hier mein Rat: Fond wird bei der Zubereitung nicht gesalzen. Erst bei der späteren Verwendung für Suppen,

Eintöpfe oder Saucen wird gesalzen.

Zutaten für 1 l Fond:

Gemüse:

- $\frac{1}{2}$ Staudensellerie (Grün und Knolle)
- $\frac{1}{2}$ Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 1 $\frac{1}{2}$ Wurzeln
- $\frac{1}{2}$ Zucchini
- $\frac{1}{2}$ kleiner Chinakohl
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

Kräuter:

- 1 Zweig Rosmarin
- viele Zweige Thymian
- viele Zweige Petersilie
- 4 Lorbeerblätter

Gewürze:

- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner

- Olivenöl

- 2 l Wasser

- Bei Bedarf Eiweiße zum [Klären](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse grob putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebel mit Schale halbieren. Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerieknolle ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Restliches Gemüse grob zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse darin anbraten. Es

sollen sich viele Röststoffe bilden. Kräuter und Gewürze dazugeben. Wasser dazugeben. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Gemüse und Kräuter mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Fond durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Wem der Fond noch zu trübe und unrein ist, kann mit Eiweißen klären.

Ansonsten kann man den Fond für mehr Geschmack auch noch reduzieren.

Portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

PS: Bei den Fotos habe ich Anleihen von früheren Zubereitungen von Gemüsefond gemacht.