

Gemüsefond

Sie finden in meinem Foodblog ja schon diverse Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds. Normalerweise verzichte ich daher darauf, ein erneutes Rezept zur Zubereitung eines solchen Fonds zu veröffentlichen.



Leckerer heller, klarer Gemüsefond

Aber dieser Fond ist anders. Die Zubereitung ist anders. Ich bereite hier einen hellen, klaren Fond zu. Und verwende nur drei Zutaten. Wenn Sie das Wasser dazuzählen, kommen Sie auf vier Zutaten.

Knollensellerie, Wurzeln und Pastinaken. Das ist alles. Und das Beste ist natürlich, sie müssen das Gemüse für die Zubereitung des Fonds nicht putzen oder schälen. Einfach in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie das Gemüse in einen Bräter, füllen Sie diesen mit Wasser auf und garen Sie das Gemüse bei mittlerer Temperatur

vier Stunden.

Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben und im Bio-Mülleimer entsorgen. Und Gemüsefond durch ein Küchensieb geben.

In geeignete Vorratsbehälter portionsweise abfüllen und einfrieren. Fertig.

Der Fond gelingt gut und ist sehr schmackhaft.

Für 1,5 l Gemüsefond:

- 2 Knollensellerie
- 8 Wurzeln
- 2 Pastinaken
- Wasser

Zubereitungszeit: 4 Stnd.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!