

# Gemüsebouillon

Selbst gemacht-Grundrezept

---

## Zutaten:

2	-	Rüebli
¼	-	Sellerie
¼	-	Wirz
1	-	Stück Lauch
1	-	Zwiebel
1	-	Knoblauchzehe
2	-	Lorbeerblätter
3	-	Nelken
1	-	TL schwarze Pfefferkörner
1	-	Muskatblüte (Macis)
1	-	Bund krause Petersilie
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

## Zubereitung:

Gemüse waschen, grob rüsten. Zwiebel und Knoblauch samt Schale halbieren.

In kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen.

Gewürze beifügen und alle 45-60 Minuten kochen lassen.

Bouillon durch ein Sieb giessen und das verkochte Gemüse entfernen, abschmecken.