

Würzige Gemüsebouillon

Liquids:

1.5 L Wasser
1 dl Weisswein

400 Gramm Gemüse:

Zwiebel, Schalotte, Rübli, Lauch,
Knollensellerie, Stangensellerie, Tomaten,
Wurz,
1-2 Knoblizehen (gehackt)

Würzen:

3-4 TL Salz
... schwarze Pfefferkörner
½ TL Zucker
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1-2 Lorbeerblätter
½ TL Ingwerpulver
¼ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL Nelkenpulver
1 Ms Kurkuma
1-2 TL Rotweinessig
1 EL Öl (vorzugsweise Olivenöl)

Das Gemüse waschen, rüsten und grobschneiden.

Das Gemüse zusammen mit dem Wasser, dem Wein und der Würz-mischung kalt aufsetzen und aufkochen lassen.

Die Hitze reduzieren und die Bouillon halb zugedeckt 40 Minuten lang "lächeln" lassen.

Die Bouillon etwas abkühlen lassen und dann absieben.

Tip: Wenn Sie die Bouillon etwas gelber färben möchten, geben Sie ½ Telöffel (statt nur eine Messerspitze) Kurkuma dazu. Mit ein wenig Sojasauce bekommt die Bouillon eine schöne rötlich-braune Farbe