

Würzige Gemüsebouillon

Liquids:

1.5 L Wasser
1 dl Weisswein

400 Gramm Gemüse:

Zwiebel, Schalotte, Rüebl, Lauch,
Knollensellerie, Stangensellerie, Tomaten,
Wirz,
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 Würzmischung 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 Teelöffel (statt nur eine Messerspitze) Kurkuma dazu. Mit ein wenig Sojasauce erhält die Bouillon eine schöne rötlich-braune Farbe.