

Erfrischende kalte Bouillon für heiße Tage

2 Liter	Wasser
2	Zwiebeln
2-3	Knoblauchzehen
4-5	Tomaten
...	weitere Gemüse nach Belieben (Rüebli, Peperoni)
2-3	Salz und/oder fettfreies Bouillonpulver
1 TL	Zucker
je 1/2 TL	Thymian und Oregano
1-2 dl	Weisswein (nach Belieben)
2-3 EL	Zitronensaft
1-2 EL	Rotweinessig
2-5 TL	Tabasco

Zwiebeln, Knobli, Tomaten und weiteres Gemüse schälen und grobhacken.

Alles Gemüse mit dem Wasser, dem Salz, dem Bouillonpulver, dem Zucker und den Kräutern aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten lang köcheln lassen. Am Schluss den Wein hinzufügen und die Bouillon durch ein Sieb passieren; dabei das Gemüse gut ausdrücken!

Sobald die Bouillon etwas abgekühlt ist, Essig, Zitronensaft und Tabasco beifügen.

Wer die Bouillon noch aufpeppen will, kocht die letzten 2-3 Minuten etwas Minze mit oder garniert die gekühlte Bouillon mit gehacktem Koriander.

Eisgekühlt serviert, erfrischt und belebt diese Bouillon auf wunderbare Weise!