

## Fond: Gemüsebrühe



### Zutaten zugeschnitten auf 4 Personen

#### Zutaten:

- ½ Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Spalte Rotkohl
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

- Tipp: Gemüsereste verwenden! Zum Beispiel die grünen Teile des Lauchs oder Paprika-Strünke. So sparen Sie richtig Geld und haben gleichzeitig eine leckere Gemüsebrühe zur Hand.
- Zwiebeln schälen und vierteln. Möhren, Sellerie und Lauchstangen gut waschen und in Stücke schneiden. Vom Rotkohl eine Spalte abschneiden. Knoblauchzehe schälen.
- Einen Topf mit 2-3 Litern Wasser aufsetzen. Das Gemüse mit einer Prise Salz in das Wasser geben und aufkochen lassen. Mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Den Sud nach Bedarf weiterverarbeiten.